SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 151° - Numero 66

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 20 marzo 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura per l'inserimento degli atti nella *Gazzetta Ufficiale* telematica, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica: gazzettaufficiale@giustizia.it, curando che nella nota cartacea di trasmissione siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero dell'economia e delle finanze

AMMINISTRAZIONE AUTONOMA DEI MONOPOLI DI STATO

Ministero dell'interno

Ministero dello sviluppo economico

Ministero del lavoro della salute e delle politiche sociali

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Agenzia italiana del farmaco

Autorità di bacino del fiume Serchio

RETTIFICHE

ERRATA-CORRIGE

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 56

Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

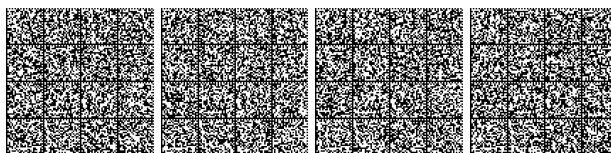
DELIBERAZIONE 16 febbraio 2010.

Regolamento per la pubblicazione sul sito web degli atti dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. *(10A02977)*

DELIBERAZIONE 2 marzo 2010.

Regolamento in materia di esercizio del potere sanzionatorio da parte dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. *(10A02978)*

DETERMINAZIONE 12 gennaio 2010.

Requisiti di ordine generale per l'affidamento di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ai sensi dell'articolo 38 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, nonché per gli affidamenti di subappalti. Profili interpretativi ed applicativi. (Determinazione n. 1). *(10A02979)*

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 31 dicembre 2009.

Conferma dell'avv. prof. Giorgio Assumma a presidente della Società italiana degli autori ed editori (SIAE).

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 24 gennaio 1978, n. 14;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il proprio decreto in data 17 ottobre 2005, con il quale l'avv. prof. Giorgio Assumma è stato nominato, per la durata di un quadriennio, presidente della Società italiana degli autori ed editori (SIAE);

Vista la legge 9 gennaio 2008, n. 2, recante disposizioni concernenti la Società italiana degli autori ed editori (SIAE), ed in particolare l'art. 1, comma 4;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 11 dicembre 2008, con il quale sono approvate le modifiche statutarie adottate dall'assemblea degli associati della SIAE e, in particolare, l'art. 8;

Vista la nota n. 306/09 in data 9 novembre 2009 dell'Ufficio di presidenza della SIAE, con la quale si comunica che l'assemblea, nella riunione del 6 novembre 2009, ha deliberato a maggioranza assoluta la designazione dell'avv. prof. Giorgio Assumma quale presidente dell'Ente in parola;

Considerato che occorre procedere alla nomina del Presidente della SIAE;

Vista la delibera adottata dal Consiglio dei Ministri nella riunione del 12 novembre 2009, su proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, per l'avvio della procedura per la conferma dell'avv. prof. Giorgio Assumma a presidente della Società italiana degli autori ed editori (SIAE), su designazione dell'assemblea della Società medesima;

Visti i pareri favorevoli resi dalle competenti Commissioni parlamentari;

Vista la deliberazione adottata dal Consiglio dei Ministri nella riunione del 22 dicembre 2009;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, di concerto con il Ministro per i beni e le attività culturali ed il Ministro dell'economia e delle finanze;

Decreta:

L'avv. prof. Giorgio Assumma è confermato, per la durata di un quadriennio, presidente della Società italiana degli autori ed editori (SIAE).

Il presente decreto sarà trasmesso ai competenti organi per la registrazione.

Dato a Roma, addì 31 dicembre 2009

NAPOLITANO

BERLUSCONI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

BONDI, *Ministro per i beni e le attività culturali*

TREMONTI, *Ministro dell'economia e delle finanze*

Registrato alla Corte dei conti il 20 gennaio 2010
Ministeri istituzionali - Presidenza del Consiglio dei Ministri, registro n. 1, foglio n. 138

10A03427

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 10 dicembre 2009.

Deroga al limite del 20 per cento di cui al comma 8, dell'articolo 77-*quater* del decreto-legge n. 112/2008, per l'Azienda sanitaria dell'Alto Adige.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 29 ottobre 1984, n. 720 e successive modificazioni, riguardante l'istituzione del regime di tesoreria unica per enti ed organismi pubblici;

Visto il decreto legislativo 7 agosto 1997, n. 279 e successive modificazioni, concernente l'individuazione delle unità previsionali di base del bilancio dello Stato, riordino del sistema di tesoreria unica e ristrutturazione del rendiconto generale dello Stato;

Visto in particolare, l'art. 7 del decreto legislativo n. 279 del 1997 che disciplina il regime di tesoreria unica mista;

Visto l'art. 77-*quater* del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 che ha esteso l'applicazione del regime di tesoreria unica mista di cui al decreto legislativo n. 279 del 1997, anche alle Aziende sanitarie locali, alle Aziende ospedaliere, comprese le Aziende ospedaliero-universitarie di cui all'art. 2, del decreto legislativo 21 dicembre 1999, n. 517 e i Policlinici universitari a gestione diretta, agli Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico di diritto pubblico, agli Istituti zooprofilattici sperimentali e alle Agenzie sanitarie regionali;

Visto in particolare, il comma 8, dell'art. 77-*quater*, del decreto-legge n. 112 del 2008 che ha previsto l'apertura di nuove contabilità speciali infruttifere intestate alle strutture sanitarie e il trasferimento sulle predette contabilità speciali delle somme giacenti, alla data del 31 dicembre 2008, sulle preesistenti contabilità speciali per spese

correnti e per spese capitale, prevedendone il prelievo in quote annuali costanti del venti per cento;

Considerato che il comma 8, dell'art. 77-*quater*, del decreto-legge n. 112 del 2008 prevede che, su richiesta delle Regioni competenti, con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'economia e delle finanze, possono essere concesse deroghe al prelievo annuale del venti per cento a valere sulle nuove contabilità speciali;

Considerato che la provincia autonoma di Bolzano con nota n. 1403/405744 del 16 luglio 2009 ha chiesto la deroga al limite del prelievo annuale del venti per cento, per l'importo di euro 21.250.882,00, pari al cento per cento della somma al 31 dicembre 2008, relativamente all'Azienda sanitaria Alto Adige;

Vista la nota n. 1403/551080 del 1° ottobre 2009, di integrazione della nota n. 1403/405744 dei 16 luglio 2009;

Tenuto conto che dalla documentazione allegata alla nota della provincia autonoma di Bolzano n. 1403/551080 del 1° ottobre 2009, riferita all'Azienda sanitaria dell'Alto Adige, emerge una situazione finanziaria critica e tale da giustificare la concessione della deroga;

Ritenuta l'opportunità di evitare che la mancata concessione della deroga possa comportare un danno alla struttura sanitaria della provincia autonoma di Bolzano correlato agli interessi passivi per il ricorso alle anticipazioni di cassa concesse dall'Istituto tesoriere;

Vista la nota in data 3 novembre 2009 del Ministro dell'economia e delle finanze, con la quale si propone di assentire alla richiesta di deroga al predetto limite per l'Azienda sanitaria dell'Alto Adige;

Visto il proprio decreto in data 8 maggio 2008, con il quale al Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri è stata conferita la delega per talune funzioni di competenza del Presidente del Consiglio dei Ministri;

Sulla proposta del Ministro dell'economia e delle finanze;

Decreta:

Art. 1.

1. Per i motivi di cui alle premesse, l'Azienda sanitaria dell'Alto Adige è autorizzata ad utilizzare nel corso del 2009 l'intero importo delle giacenze esistenti al 31dicembre 2008, in deroga al limite del venti per cento stabilito dal comma 8, dell'art. 77-*quater* del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133.

2. Le somme relative a pignoramenti e a sequestri non sono comunque soggette a vincoli di indisponibilità e restano a disposizione di giustizia.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 dicembre 2009

p. *Il Presidente:* LETTA

10A03378

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DECRETO 26 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Tirado Solano Sidhartta Ayme, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di avvocato.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visti gli articoli 39 e 49 del d.P.R. del 31 agosto 1999, n. 394, regolamento recante norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. 1, comma 6, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva n. 2005/36/CE del 7 settembre 2005, relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali;

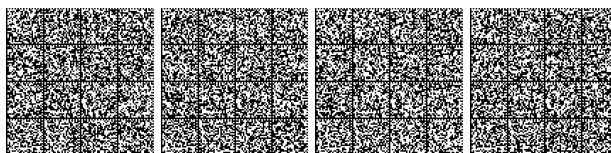
Vista l'istanza della sig.ra Tirado Solano Sidhartta Ayme, nata il 26 settembre 1984 a Santo Domingo (Repubblica Dominicana), cittadina dominicana, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 49 del decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, in combinato disposto con l'art. 16, del decreto legislativo n. 206/2007, il riconoscimento del proprio titolo professionale di avvocato conseguito nella Repubblica Dominicana, ai fini dell'accesso ed esercizio in Italia della professione di «avvocato»;

Preso atto che la richiedente ha conseguito il titolo accademico di «Licenciada en derecho» presso la «Pontificia Universidad Catolica de La Republica Domenicana» nel novembre 2006;

Considerato che la richiedente risulta essere iscritta al «Colegio de Abogados de la Republica» da maggio 2007;

Viste le determinazioni della Conferenza di servizi tenutasi il 10 luglio 2009;

Considerato il parere del Consiglio nazionale forense nella seduta sopra indicata;

Rilevato che comunque permangono sostanziali differenze tra la formazione accademico-professionale richiesta in Italia per l'esercizio della professione di «avvocato» e quella di cui è in possesso l'istante, per cui appare necessario applicare le misure compensative;

Visto l'art. 49, comma 3, del d.P.R. del 31 agosto 1999, n. 394;

Visto l'art. 22, n. 2, del decreto legislativo n. 206/2007;

Considerato che la richiedente possiede un permesso di soggiorno rinnovato dalla Questura di Varese in data 27 novembre 2009, con validità fino al 26 novembre 2010, per studio;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Tirado Solano Sidhartta Ayme, nata il 26 settembre 1984 a Santo Domingo (Repubblica Dominicana), cittadina dominicana, è riconosciuto il titolo professionale di «Abogada» quale titolo valido per l'iscrizione all'albo degli «avvocati» e l'esercizio della professione in Italia.

Art. 2.

L'iscrizione all'albo avviene nell'ambito delle quote massime di stranieri da ammettere nel territorio dello Stato per lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 3, comma 4, del d.lgs. n. 286/1998 e successive modificazioni; al fine dell'iscrizione stessa, il richiedente dovrà pertanto acquisire - ai sensi dell'art. 39, comma 7, del d.P.R. n. 394/1999 e successive modificazioni - l'attestazione della Direzione provinciale del lavoro relativa al rientro nelle quote su indicate.

Art. 3.

Detto riconoscimento è subordinato al superamento di una prova attitudinale sulle seguenti materie:

1) diritto civile;
2) diritto penale;
3) diritto costituzionale;
4) diritto commerciale;
5) diritto del lavoro;
6) diritto amministrativo;
7) diritto processuale civile;
8) diritto processuale penale;
9) diritto internazionale privato.

Art. 4.

La prova si compone di un esame scritto e un esame orale da svolgersi in lingua italiana. Le modalità di svolgimento dell'uno e dell'altro sono indicate nell'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Roma, 26 febbraio 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

ALLEGATO *A*

a) Il candidato, per essere ammesso a sostenere la prova attitudinale, dovrà presentare al Consiglio nazionale domanda in carta legale, allegando la copia autenticata del presente decreto. La commissione, istituita presso il Consiglio nazionale, si riunisce su convocazione del presidente per lo svolgimento delle prove di esame, fissandone il calendario. Della convocazione della commissione e del calendario fissato per le prove è data immediata notizia all'interessato, al recapito da questi indicato nella domanda.

b) La prova scritta consiste nello svolgimento di elaborati su tre materie, di cui due vertono su 1) diritto civile, 2) diritto penale, e una è scelta del candidato tra le restanti materie, ad esclusione di deontologia e ordinamento professionale.

c) La prova orale verte nella discussione di brevi questioni pratiche su cinque materie scelte dall'interessato, tra le nove sopra indicate oltre che su deontologia e ordinamento professionale. Il candidato potrà accedere all'esame orale solo se abbia superato con successo la prova scritta.

d) La commissione rilascia all'interessato certificazione dell' avvenuto superamento dell'esame, al fine dell'iscrizione all'albo degli avvocati.

10A02928

DECRETO 1° marzo 2010.

Riconoscimento, alla prof.ssa Totu Mirela Laura, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di ingegnere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Vista l'istanza della sig.ra Totu (Brinzaru) Mirela Laura, nata a Bucarest (Romania) il 31 dicembre 1967, cittadina rumena, diretta ad ottenere, ai sensi l'art. 16 del sopra citato decreto, il riconoscimento del titolo professionale di «Inginer», conseguito in Romania ai fini dell'accesso all'albo e l'esercizio della professione di ingegnere;

Visti gli articoli 1 e 8 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea;

Visto il decreto legislativo 9 novembre, n. 206, di attuazione della direttiva n. 2005/36/CE del 7 settembre 2005, relativa al riconoscimento della qualifiche professionali;

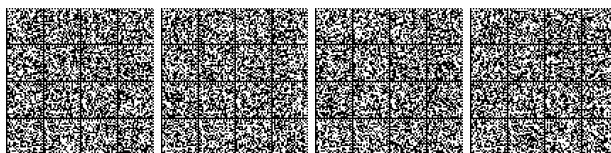
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328, contenente «Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti»;

Considerato che la richiedente è in possesso del titolo accademico «Inginer in profilul mecanic specializarea Masini termice» conseguito presso l'«Institutul Politehnic din Bucaresti» nella sessione giugno 1991;

Viste le conformi determinazioni della Conferenza dei servizi nella seduta del 29 gennaio 2010;

Considerato il conforme parere scritto del rappresentante di categoria in atti allegato;

Ritenuto che la formazione accademica e professionale della richiedente non sia completa ai fini dell'iscrizione nella sezione A, settore industriale, dell'albo degli ingegneri e che pertanto sia necessaria l'applicazione di misure compensative;

Visto l'art. 22, n. 2, del decreto legislativo n. 206/2007, sopra indicato;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Totu Mirela Laura, nata a Bucarest (Romania) il 31 dicembre 1967, cittadina rumena, è riconosciuto il titolo professionale di «Inginer», quale titolo valido per l'accesso all'albo degli ingegneri - sez. A, settore industriale e per l'esercizio della professione in Italia.

Art. 2.

Il riconoscimento di cui al precedente articolo è subordinato, a scelta della richiedente, al superamento di una prova attitudinale scritta e orale oppure al compimento di un tirocinio di adattamento, per un periodo di diciotto mesi; le modalità di svolgimento dell'una o dell'altra sono indicate nell'allegato *A*, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 3.

La prova attitudinale, ove oggetto di scelta della richiedente, verterà sulle seguenti materie: (scritte e orali): 1) impianti chimici, 2) impianti elettrici, 3) impianti industriali, e (solo orale): 4) impianti termoidrauilici, 5) ordinamento e deontologia professionale oppure, a scelta dell'istante in un tirocinio di mesi diciotto.

Roma, 1° marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

ALLEGATO *A*

a) Prova attitudinale: La candidata, per essere ammessa a sostenere la prova attitudinale, dovrà presentare al Consiglio nazionale domanda in carta legale, allegando la copia autenticata del presente decreto. La commissione, istituita presso il Consiglio nazionale, si riunisce su convocazione del presidente, per lo svolgimento delle prove di esame, fissandone il calendario. Della convocazione della commissione e del calendario fissato per la prova è data immediata notizia all'interessata, al recapito da questi indicato nella domanda.

b) La prova attitudinale, volta ad accertare la conoscenza della materia indicata nel testo del decreto, si compone di un esame scritto ed un esame orale da svolgersi in lingua italiana L'esame scritto consiste nella redazione di progetti integrati assistiti da relazioni tecniche concernenti la materia individuata nel precedente art. 3.

c) L'esame orale consiste nella discussione di brevi questioni tecniche vertenti sulla materia indicata nel precedente art. 3, e altresì sulle conoscenze di deontologia professionale della candidata. A questo secondo esame la candidata potrà accedere solo se abbia superato, con successo, quello scritto.

d) La commissione rilascia all'interessata certificazione dell'avvenuto superamento dell'esame, al fine dell'iscrizione all'albo degli ingegneri sez. A settore industriale.

e) Tirocinio di adattamento: ove oggetto di scelta della richiedente, è diretto ad ampliare e approfondire le conoscenze di base, specialistiche e professionali di cui al precedente art. 3. Il richiedente presenterà al Consiglio nazionale domanda in carta legale allegando la copia autenticata del presente provvedimento nonché la dichiarazione di disponibilità dell'ingegnere tutor. Detto tirocinio si svolgerà presso un ingegnere, scelto dall'istante tra i professionisti che esercitino nel luogo di residenza del richiedente e che abbiano un'anzianità d'iscrizione all'albo professionale di almeno cinque anni. Il Consiglio nazionale vigilerà sull'effettivo svolgimento del tirocinio, a mezzo del presidente dell'ordine provinciale.

10A02960

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

DECRETO 22 febbraio 2010.

Concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale per i dipendenti della società AIR ONE S.p.a. (Decreto n. 50183).

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

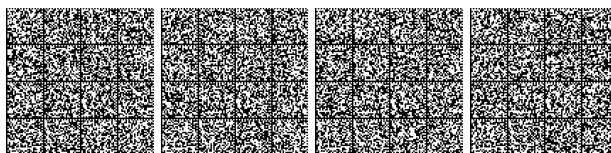
Visto il decreto legge 21 marzo 1988, n. 86, convertito con modificazioni, dalla legge 20 maggio 1988, n. 160;

Visto l'art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto legge 5 ottobre 2004, n. 249, che stabilisce che «il Ministro del lavoro e delle politiche sociali può concedere, sulla base di specifici accordi in sede governativa, in caso di crisi occupazionale, di ristrutturazione aziendale, di riduzione o trasformazione di attività, il trattamento di cassa integrazione guadagni straordinaria, per ventiquattro mesi, al personale anche navigante dei vettori aerei e delle società da questi derivanti a seguito di processi di riorganizzazione o trasformazioni societarie»;

Visto l'accordo in data 23 settembre 2009, intervenuto presso il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, alla presenza dei rappresentanti della società AIR ONE S.p.a., nonché delle OO.SS., con il quale, considerata la situazione di crisi nella quale si è trovata la predetta società, è stato concordato il ricorso al trattamento straordinario di integrazione salariale, come previsto dal citato art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, per un periodo di 24 mesi a decorrere dal 23 settembre 2009, in favore di un numero massimo di 40 lavoratori della società di cui trattasi;

Vista l'istanza presentata in data 22 ottobre 2009, con la quale la società AIR ONE S.p.a., ha richiesto la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, ai sensi dell'art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, per il semestre dal 23 settembre 2009 al 22 marzo 2010, in favore di 40 lavoratori dipendenti presso le sedi di Roma, Napoli, Bari, Bologna, Cagliari, Milano, Torino e Venezia;

Visto il decreto n. 48657 del 10 dicembre 2009, con il quale è stata autorizzata la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, definito nell'accordo intervenuto presso il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, in data 23 settembre 2009, in favore di 40 lavoratori dipendenti dalla società AIR ONE S.p.a., unità in Roma, Napoli, Bari, Bologna, Cagliari, Milano, Torino e Venezia, per il periodo dal 23 settembre 2009 al 22 marzo 2010;

Visto il successivo accordo del 10 novembre 2009, intervenuto presso il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, alla presenza dei rappresentanti della società AIR ONE S.p.a., nonché delle OO.SS., con il quale, considerato l'aggravarsi della situazione di crisi nella quale si è trovata la predetta società, è stato concordato il ricorso al trattamento straordinario di integrazione salariale, come previsto dal citato art. 1-*bis*, della legge

3 dicembre 2004, n. 291, per un ulteriore numero massimo di 30 lavoratori della società di cui trattasi, per il periodo dal 23 novembre 2009 al 22 settembre 2011 (22 mesi);

Vista l'istanza presentata in data 24 dicembre 2009, con la quale la società AIR ONE S.p.a., ha richiesto la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, ai sensi dell'art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, per il periodo dal 23 novembre 2009 al 22 marzo 2010, in favore di ulteriori 30 lavoratori dipendenti;

Ritenuto, per quanto precede, di autorizzare la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, per il periodo dal 23 novembre 2009 al 22 marzo 2010, in favore di ulteriori 30 lavoratori dipendenti dalla società AIR ONE S.p.a., ai sensi dell'art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto legge 5 ottobre 2004, n. 249;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi dell'art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, di conversione, con modificazioni, del decreto legge 5 ottobre 2004, n. 249, è autorizzata la concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, definito nell'accordo intervenuto presso il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, in data 10 novembre 2009, in favore di ulteriori 30 lavoratori dipendenti dalla società AIR ONE S.p.a., per il periodo dal 23 novembre 2009 al 22 marzo 2010.

Matricola INPS AIR ONE S.p.a.: 2302100732

Pagamento diretto: no.

Art. 2.

La società predetta è tenuta a comunicare mensilmente all'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS) le eventuali variazioni all'elenco nominativo dei lavoratori interessati.

Art. 3.

Ai fini del rispetto dei limiti delle disponibilità finanziarie, individuati dal comma 3, del citato articolo 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, l'Istituto nazionale della previdenza sociale è tenuto a controllare mensilmente i flussi di spesa afferenti all'avvenuta erogazione delle prestazioni di cui al presente provvedimento e a darne riscontro al Ministro del lavoro e delle politiche sociali e al Ministro dell'economia e delle finanze.

Art. 4.

La società AIR ONE S.p.a. è tenuta a presentare al Ministero del lavoro e delle politiche sociali, alla scadenza del periodo oggetto del presente provvedimento, l'istanza di proroga semestrale, nell'ambito del periodo massimo di 24 mesi previsti dal citato art. 1-*bis*, della legge 3 dicembre 2004, n. 291, al fine di consentire il necessario monitoraggio dei flussi di spesa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 febbraio 2010

p. *Il Ministro del lavoro e delle politiche sociali*
Il Sottosegretario delegato
VIESPOLI

10A02929

DECRETO 22 febbraio 2010.

Nomina di un componente supplente della commissione cassa integrazione salariale in favore dei lavoratori agricoli di Savona.

IL DIRETTORE PROVINCIALE DEL LAVORO
DI SAVONA

Visto il proprio decreto n. 266/912 del 31 gennaio 1997 di ricostituzione della commissione provinciale per la concessione della cassa integrazione salariale ordinaria ai lavoratori agricoli di Savona;

Vista la lettera del 19 gennaio 2010 (ns. prot. n. 1263 del 26 gennaio 2010) del direttore della sede provinciale INPS di Savona, con la quale viene nominato in seno alla commissione *de qua*, quale membro supplente del Direttore medesimo, il dott. Graziano Ruggero;

Ritenuto di dover provvedere alla sostituzione di cui trattasi;

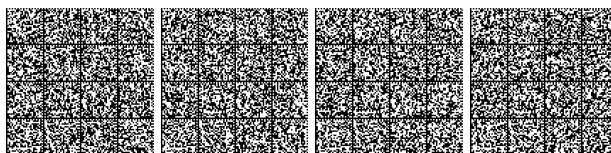
Decreta:

Il dott. Graziano Ruggero è nominato membro supplente del direttore della sede provinciale INPS di Savona, in seno alla commissione provinciale per la concessione della cassa integrazione salariale ordinaria ai lavoratori agricoli di Savona.

Il presente decreto verrà trasmesso al Ministero della giustizia - Ufficio pubblicazione leggi e decreti, per la conseguente pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Savona, 22 febbraio 2010

Il direttore provinciale: SPELLA

10A03272

DECRETO 4 marzo 2010.

Nomina della consigliera di parità effettiva della provincia di Rieti.

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO
PER LE PARI OPPORTUNITÀ

Vista la legge 10 aprile 1991, n. 125;

Visto l'art. 12, comma 3, del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, che prevede la nomina dei consiglieri di parità, su designazione degli organi a tal fine individuati dalle regioni e dalle province, sentite rispettivamente le commissioni regionali e provinciali tripartite di cui agli articoli 4 e 6 del decreto legislativo 23 dicembre 1997, n. 469;

Visto l'art. 13, comma 1, del succitato decreto che prevede che i consiglieri di parità devono possedere i requisiti di specifica competenza ed esperienza pluriennale in materia di lavoro femminile, di normativa sulle parità e pari opportunità, nonché di mercato del lavoro, comprovati da idonea documentazione;

Visto il decreto presidenziale n. 38 del 1° settembre 2009 con il quale si designa la dott.ssa Anna Rita Fusacchia quale consigliera provinciale effettiva della provincia di Rieti;

Visto il *curriculum vitae* della dott.ssa Anna Rita Fusacchia allegato al presente decreto di cui costituisce parte integrante;

Considerato che la predetta designazione risulta conforme ai requisiti stabiliti dal succitato decreto legislativo n. 198/2006 e che risulta acquisito il parere della commissione tripartita;

Ritenuta l'opportunità di procedere alla nomina della consigliera di parità effettiva della Provincia di Rieti;

Decreta:

La dott.ssa Anna Rita Fusacchia è nominata consigliera di parità effettiva della provincia di Rieti.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 marzo 2010

Il Ministro del lavoro e delle politiche sociali
SACCONI

Il Ministro per le pari opportunità
CARFAGNA

ALLEGATO

CURRICULUM VITAE

La sottoscritta Fusacchia Anna Rita

Dichiara

di essere in possesso del Diploma di Laurea in Giurisprudenza, conseguito il 24 gennaio 1990 presso Università degli Studi di Roma «La Sapienza»;

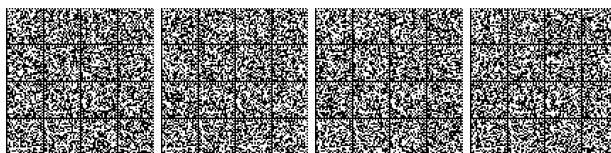
di essere dipendente della Direzione Provinciale del Lavoro di Rieti, già Ufficio Provinciale del Lavoro di Rieti, e di appartenere al profilo professionale di funzionario ispettivo;

di aver conseguito l'abilitazione all'esercizio dell'attività di ispettore di società cooperative presso l'Istituto di Studi Cooperativi «Luigi Luzzatti»;

di essere in possesso dell'abilitazione alla professione di avvocato, conseguito presso la Corte di Appello di Roma in data 1° ottobre 1998;

di essere in possesso dell'attestato di frequenza del Corso di Perfezionamento post-laurea in «Gestione ed Organizzazione Territoriale delle Risorse Umane», conseguito presso La Fondazione «Sabina Universitas» di Rieti in data 27 settembre 2001;

di aver conseguito il riconoscimento di una borsa di studio dalla Fondazione «Sabina Universitas di Rieti» in seguito alla frequenza del predetto corso in «Gestione ed Organizzazione Territoriale delle Risorse Naturali», nonché alla redazione di una tesina sul «riconoscimento civile della tutela ambientale»;

di aver partecipato al seminario sul processo amministrativo ed il ruolo dell'avvocato tenutosi a Roma il 24 novembre 2001;

di aver frequentato il corso avanzato di aggiornamento sul Diritto di Famiglia, tenuto dal Centro Studi Giuridici sulla Persona organizzato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Rieti e svoltosi a Rieti dal 16 ottobre 2001 al 15 gennaio 2002;

di aver frequentato il corso semestrale per l'iscrizione nell'elenco dei difensori d'ufficio, organizzato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Rieti tenutosi presso la Scuola Forense Sabina dal 5 febbraio 2002 al 16 luglio 2002;

di aver frequentato il Corso di Alta Formazione sul Diritto dei Consumi e della Responsabilità Civile tenuto presso la facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» di Roma nell'anno accademico 2003-2004;

di essere iscritta al Corso di Laurea in Psicologia dello sviluppo e dell'educazione presso la facoltà di Psicologia 2 dell'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» e di aver sostenuto con profitto, tra l'altro, gli esami di psicologia dello sviluppo, psicologia della personalità, psicologia del lavoro, sociologia della famiglia;

di essere stata designata quale rappresentante supplente in seno al Comitato Paritetico sul fenomeno del mobbing istituito presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in base all'art. 6 del CCNL Comparto Ministeri;

di aver partecipato al seminario di studi svoltosi il 3 marzo 2005 a Rieti presso la Sala degli Specchi del Teatro Flavio Vespasiano sul tema «Educazione e cultura di genere - le pari opportunità nella scuola»;

di essere stata uno dei responsabili dell'Ufficio vertenze presso la Camera Sindacale della UIL di Rieti;

di essere stata responsabile dell'ADOC di Rieti (associazione per la tutela dei diritti e l'orientamento dei consumatori) e di essere stata designata dalla Camera Sindacale della UIL di Rieti presso la Camera di Commercio Industria e Artigianato di Rieti;

di essere stata responsabile dell'UNIAT di Rieti (Unione Nazionale Inquilini Ambiente e Territorio);

di essere stata designata con D.M. 29 marzo 2006 quale Consigliera di Parità supplente della Provincia di Rieti.

Rieti, lì 17 agosto 2009

Anna Rita Fusacchia

10A03271

DECRETO 4 marzo 2010.

Nomina della consigliera di parità effettiva della provincia di Roma.

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO
PER LE PARI OPPORTUNITÀ

Vista la legge 10 aprile 1991, n. 125;

Visto l'art. 12, comma 3, del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 che prevede la nomina dei consiglieri di parità, su designazione degli organi a tal fine individuati dalle regioni e dalle province, sentite rispettivamente le commissioni regionali e provinciali tripartite di cui agli articoli 4 e 6 del decreto legislativo 23 dicembre 1997, n. 469;

Visto l'art. 13, comma 1, del succitato decreto che prevede che i consiglieri di parità devono possedere i requisiti di specifica competenza ed esperienza pluriennale in materia di lavoro femminile, di normativa sulle parità e pari opportunità, nonché di mercato del lavoro, comprovati da idonea documentazione;

Vista l'ordinanza presidenziale n. 09-P del 27 gennaio 2010 con la quale si designa la sig.ra Francesca Bagni Cipriani quale consigliera provinciale effettiva della provincia di Roma;

Visto il *curriculum vitae* della sig.ra Francesca Bagni Cipriani allegato al presente decreto di cui costituisce parte integrante;

Considerato che la predetta designazione risulta conforme ai requisiti stabiliti dal succitato decreto legislativo n. 198/2006 e che risulta acquisito il parere della Commissione tripartita;

Ritenuta l'opportunità di procedere alla nomina della consigliera di parità effettiva della provincia di Roma;

Decreta:

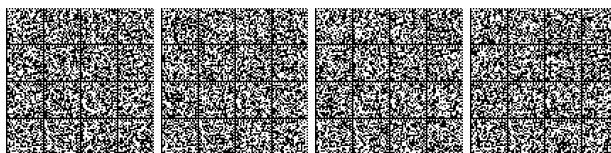
La sig.ra Francesca Bagni Cipriani è nominata consigliera di parità effettiva della provincia di Roma.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 marzo 2010

*Il Ministro del lavoro
e delle politiche sociali*
SACCONI

*Il Ministro
per le pari opportunità*
CARFAGNA

ALLEGATO

consigliera effettiva

Francesca Bagni Cipriani

Ufficio

Via Nomentana n. 54 - Provincia di Roma
tel. 06 67668560 fax 06 67668603

e-mail: f.cipriani@provincia.roma.it

e.mail: **francacipriani@hotmail.com**

Curriculum

Titolo di Studio:
Liceo Classico Terenzio Mamiani Roma 1960
Biennio Facoltà di Chimica Università La Sapienza 1960 1963

Nominata il 23 dicembre 2005 con Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali di concerto con il Ministero delle Pari Opportunità. L'incarico ha la durata di quattro anni.

Nel ruolo di Consigliera:

- partecipo alle riunioni della Rete Nazionale delle Consigliere di Parità e alle iniziative di lavoro organizzate dalla Consigliera Nazionale;

- faccio parte del Gruppo di Lavoro Nazionale M.D.L. e ne sono stata nominata Vice Coordinatrice;

- partecipo alle riunioni della Rete Regionale delle Consigliere di Parità e collaboro alla realizzazione di progetti regionali rivolti ai territori delle province;

- faccio parte della Commissione Tripartita di Concertazione provinciale per le politiche del lavoro;

- faccio parte del "Tavolo tecnico di Monitoraggio della crisi economica nella Provincia di Roma";

- faccio parte del Tavolo tecnico provinciale " Formazione Lavoratori Inoccupati e Disoccupati" ;

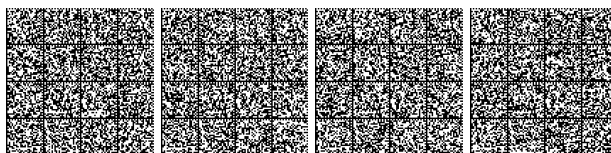
- svolgo attività antidiscriminatoria a favore delle lavoratrici e lavoratori che si rivolgono all'ufficio delle Consigliere tramite un protocollo rintracciabile e fruibile sul sito della consigliera o tramite colloqui personali;

- svolgo un'attenta e puntuale azione di comunicazione del ruolo della consigliera, grazie alla quale c'è stato un incremento delle segnalazioni di casi di discriminazione significativo (6 casi 2006 -12 casi 2007 -18 casi 2008 - 28 casi fino al settembre 2009;

- nei casi per i quali è stata richiesta l'azione di "conciliazione" da parte della lavoratrice, ho ottenuto circa l'80% di soluzioni positive;

- ho firmato un Protocollo d'Intesa con la Direzione Provinciale del Lavoro nella persona del Direttore della sede provinciale che ha permesso di attuare una proficua collaborazioni ed un interessante scambio di buone prassi sui temi della discriminazione di genere e più in generale sull'attuazioni delle azioni positive;

- ho firmato un Protocollo d'Intesa con i Coordinamenti delle donne delle organizzazioni sindacali, che permette continue azioni comuni di collaborazione e scambio di informazioni a difesa delle lavoratrici;

- ho firmato un Protocollo d'Intesa con l'Assessore ai Servizi Sociali della Provincia di Roma per la realizzazione di scambio di buone prassi e monitoraggio in tema di servizi alla persona e di sostegno alla maternità e paternità nei Comuni della Provincia di Roma;

- ho tenuto lezioni sulle tematiche delle Pari Opportunità e il loro iter legislativo nell'ambito del "Laboratorio delle politiche e strategie di genere" nelle sedi Principe Amedeo e di Pomezia, e presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione dell'Università "La Sapienza;

- ho fatto interventi di Orientamento negli Istituti Scolastici Superiori in collaborazione con i Centri per l'Impiego della Provincia, nell'ambito del progetto "Le Pari Opportunità ... vanno a scuola";

- ho collaborato con Solidea, Istituzione di genere femminile e solidarietà della Provincia di Roma, nell'ambito del progetto " La prevenzione dei comportamenti aggressivi";

- ho svolto moduli sulle pari opportunità all'interno di corsi di formazione finanziati dal Fondo Sociale Europeo;

- ho svolto docenze nell'ambito del corso: "genitorialità" Le politiche di parità: per una Amministrazione (e una società) davvero di pari opportunità per dipendenti provinciali per il Centro Luigi Pianciani - Centro didattico permanente della Provincia di Roma.

- ho svolto attività di collaborazione e sostegno a progetti formulati nell'ambito dei fondi destinati allo sviluppo dell'occupazione femminile dalla Legge 125 e nell'ambito dei fondi destinati alla promozione di politiche di azioni positive nell'ambito dei finanziamenti del Fondo Sociale Europeo;

- ho costituito reti di organizzazioni femminili per l'approfondimento per lo sviluppo delle tematiche relative alle politiche di superamento di discriminazione e realizzazione di azioni positive, come:

  - gli "Stati Generali" (rete dei Comitati pari opportunità dei Ministeri, degli Enti pubblici non economici, Enti di ricerca, società per azioni ed altri),

  - il "Tavolo delle donne" (momento di elaborazione e confronto per proposte di politiche attive per lo sviluppo dell'occupazione femminile al quale partecipano rappresentanti delle istituzioni, della politica, del sindacato, associazioni datoriali, centri di ricerca e di progettazione);

Le funzioni fin qui svolte mi hanno portato ad organizzare convegni, seminari, incontri mettendo in relazione soggetti attivi sul territorio quali forze sociali, sindacali, associazionismo, rappresentanti istituzionali, mondo della cultura, centri di ricerca, ecc..

In particolare la promozione di progetti come:

" Bilange" *Studio propedeutico per il bilancio di genere della provincia di Roma*, in collaborazione con la Commissione delle Elette e l'Assessorato al Bilancio;

"Pap" *Piano di Azioni Positive per le dipendenti e i dipendenti della Provincia di Roma;*

"Donne in Bilico" ricognizione sul precariato femminile;

"NOI" *Nuovi Orizzonti d'Impresa* in collaborazione con UIR Femminile plurale;

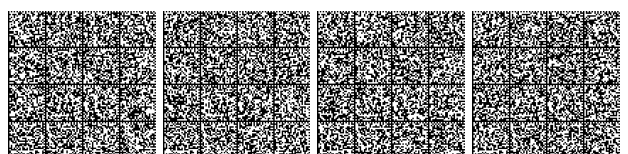
" Pari Opportunità vanno a scuola I", in collaborazione con l'Università di Roma Tre;

"Stati Generali delle pari Opportunità", *rete dei CPO* costituiti all'interno dei posti di lavoro presenti nella Provincia di Roma;

mi hanno permesso di acquisire una approfondita conoscenza del territorio e di costruire una articolata serie di rapporti con fondamentali soggetti che operano sul territorio .

Come attività negli organismi femminili ho promosso la rete " Conferenza delle Presidenti degli organismi paritari regionali" istituiti con legge regionale e nel giugno 2009 sono stata nominata Coordinatrice delle nomine.

Presidente della Consulta Regionale Femminile del Lazio dal 1994 al 1999 e ora dal 2004 nominata Vicepresidente (l'organismo è composto da 102 associazioni).

Presidente di EUDIF dal 2003
L'associazione è una rete di informazione tra le donne.

Socia fondatrice e membro del direttivo dell'associazione Emily di Roma dal 1996
L'associazione ha nei suoi principali obbiettivi la formazione politica per le donne. Partecipo quindi, come docente ad alcuni dei loro corsi.

Membro della LEF (lobby europèennes des femmes)
Queste tre appartenenze mi portano a partecipare a eventi europei di scambio di esperienze con altre organizzazioni europee prevalentemente legati alla realizzazione di progetti promossi dalla comunità europea.

Membro dell'AFEM (Association des femmes meridionales)

Membro del direttivo del Caucus delle donne

Socia fondatrice e presidente dell'associazione ALFA dal 1999 (associazione senza fini di lucro per il riconoscimento e valorizzazione del lavoro di cura)

Socia fondatrice e presidente dell'associazione Atelier dal 1995(associazione senza fini di lucro per lo sviluppo dell'imprenditorialità femminile) L'associazione partecipa alla realizzazione di un importante progetto NOW per la realizzazione di incubatori di impresa femminile presentato dal consorzio Iside.

Socia fondatrice di "Network Eurodonne Italia" importante rete di competenze europee fondata per volontà delle parlamentari europee nel 1994

Eletta come consigliera nel comitato di gestione di una USL romana (quella dell'XI circoscrizione/ CTO) nel 1983

Presenza militante e attiva in importanti associazioni femminili, su territorio nazionale e laziale:
U.D.I. dal 1978
Assemblee dei Consultori dal 1978

Conoscenza discreta dell'uso del computer.
Conoscenza elementare della lingua francese e inglese.

Roma, 17 novembre 2009

10A03270

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 15 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Simona Minotti, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di acconciatore.

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL MERCATO, LA CONCORRENZA, IL CONSUMATORE, LA VIGILANZA E LA NORMATIVA TECNICA

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, recante «Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania»;

Vista la domanda della sig.ra Simona Minotti, cittadina italiana, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 16 del sopra indicato decreto legislativo, il riconoscimento del titolo di studio denominato «Attestato di qualifica professionale nell'esercizio della qualifica di parrucchiere, NVQ livello 3» rilasciato dall'Hairdressing and Beauty Industry Authority - HABIA (Gran Bretagna), conseguito presso Eidos Accademia Parrucchieri di Celani Gennaro & C. S.a.s., in Frosinone, affiliato ad A.E.S. Srl di Reggio Emilia;

Visto il parere emesso dalla Conferenza di servizi di cui all'art. 16 del decreto legislativo n. 206/2007 nella riunione del giorno 29 settembre 2008, che ha ritenuto il suddetto titolo di studio idoneo ed attinente all'esercizio dell'attività di acconciatore di cui alla legge 17 agosto 2005, n. 174, senza necessità di applicare alcuna misura compensativa, in virtù della completezza della formazione professionale documentata;

Sentito il conforme parere della Confartigianato e della CNA - Benessere espresso nella citata seduta del 29 settembre 2008;

Visto che l'art. 16, comma 5 del citato decreto legislativo n. 206/2007 consente che le domande di riconoscimento aventi per oggetto titoli identici a quelli su cui è stato provveduto con precedente decreto non siano sottoposte nuovamente a parere della Conferenza dei servizi;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Simona Minotti, cittadina italiana, nata a Frosinone in data 14 settembre 1986, è riconosciuto il titolo di studio di cui in premessa, quale titolo valido per lo svolgimento in Italia dell'attività di acconciatore, ai sensi della legge 17 agosto 2005, n. 174, recante «Disciplina dell'attività di acconciatore», senza l'applicazione di alcuna misura compensativa in virtù della specificità e completezza della formazione professionale documentata.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ai sensi dell'art. 16, comma 6 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206.

Roma, 15 febbraio 2010

Il direttore generale: VECCHIO

10A02958

DECRETO 24 febbraio 2010.

Emissione, nell'anno 2010, di un francobollo celebrativo della Solenne Ostensione della Sindone, nel valore di € 0,60.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA REGOLAMENTAZIONE DEL SETTORE POSTALE DEL DIPARTIMENTO PER LE COMUNICAZIONI DEL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DI CONCERTO CON

IL CAPO DELLA DIREZIONE VI
DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO DEL MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto l'art. 32 del testo unico delle disposizioni legislative in materia postale, di bancoposta e di telecomunicazioni, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 marzo 1973, n. 156;

Visto l'art. 213 del regolamento di esecuzione dei libri I e II del codice postale e delle telecomunicazioni (norme generali e servizi delle corrispondenze e dei pacchi), approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1982, n. 655;

Visto l'art. 17 del decreto legislativo 22 luglio 1999, n. 261, di «Attuazione della direttiva 97/67/CE concernente regole comuni per lo sviluppo del mercato interno dei servizi postali comunitari e per il miglioramento della qualità del servizio»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle comunicazioni 12 maggio 2006 (*Gazzetta Ufficiale* n. 115 del 19 maggio 2006), recante «Disposizioni in materia di invii di corrispondenza rientranti nell'ambito del servizio postale universale. Tariffe e prezzi degli invii di corrispondenza per l'interno e per l'estero»;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, convertito in legge 14 luglio 2008, n. 121, recante «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197 (*Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 17 di-

cembre 2008) recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 8 giugno 1999 (*Gazzetta Ufficiale* n. 152 del 1° luglio 1999), recante «Riassetto organizzativo dei Dipartimenti del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 19 dicembre 2000 (*Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2001), recante «Modifiche al riassetto organizzativo dei Dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 luglio 2001 (*Gazzetta Ufficiale* n. 254 del 31 ottobre 2001), recante «Modificazioni ed integrazioni della struttura e delle competenze dei dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 4 dicembre 2009, con il quale è stata autorizzata l'emissione, nell'anno 2010, di carte valori postali celebrative e commemorative;

Visto il parere della Commissione per lo studio e l'elaborazione delle carte valori postali espresso nella riunione del 2 febbraio 2010;

Vista la scheda tecnica dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. prot. n. 8869 del 15 febbraio 2010;

Decreta:

È emesso, nell'anno 2010, un francobollo celebrativo della Solenne Ostensione della Sindone, nel valore di € 0,60.

Il francobollo è stampato dall'Officina Carte Valori dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta fluorescente, non filigranata; formato carta: mm 30×40; formato stampa: mm 26×36; dentellatura: 13¼×13; colori: quadricromia più oro; tiratura: quattro milioni di esemplari; foglio: cinquanta esemplari, valore «€ 30,00».

La vignetta riproduce il dipinto «Sepoltura del Cristo e tre angeli che reggono il Sudario», realizzato da Gerolamo della Rovere intorno al 1620 ed esposto presso la Galleria Sabauda di Torino. Completano il francobollo la leggenda «SOLENNE OSTENSIONE DELLA SINDONE», la scritta «ITALIA» e il valore «€ 0,60».

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 febbraio 2010

Il direttore generale
per la regolamentazione del settore postale
del Dipartimento per le comunicazioni
del Ministero
dello sviluppo economico
FIORENTINO

Il capo della Direzione VI
del Dipartimento del Tesoro
del Ministero dell'economia
e delle finanze
PROSPERI

10A03045

DECRETO 24 febbraio 2010.

Emissione, nell'anno 2010, di francobolli appartenenti alla serie ordinaria tematica «Made in Italy» dedicati all'Alfa Romeo, nel centenario della fondazione, nel valore di € 0,60.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA REGOLAMENTAZIONE DEL SETTORE POSTALE
DEL DIPARTIMENTO PER LE COMUNICAZIONI
DEL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DI CONCERTO CON

IL CAPO DELLA DIREZIONE VI
DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO
DEL MINISTERO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto l'art. 32 del testo unico delle disposizioni legislative in materia postale, di bancoposta e di telecomunicazioni, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 marzo 1973, n. 156;

Visto l'art. 212 del regolamento di esecuzione dei libri I e II del codice postale e delle telecomunicazioni (norme generali e servizi delle corrispondenze e dei pacchi), approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1982, n. 655;

Visto l'art. 17 del decreto legislativo 22 luglio 1999, n. 261, di «Attuazione della direttiva 97/67/CE concernente regole comuni per lo sviluppo del mercato interno dei servizi postali comunitari e per il miglioramento della qualità del servizio»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle comunicazioni 12 maggio 2006 (*Gazzetta Ufficiale* n. 115 del 19 maggio 2006), recante «Disposizioni in materia di invii di corrispondenza rientranti nell'ambito del servizio postale universale. Tariffe e prezzi degli invii di corrispondenza per l'interno e per l'estero»;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, convertito in legge 14 luglio 2008, n. 121 (*Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008), recante «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197 (*Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 17 dicembre 2008), recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 8 giugno 1999 (*Gazzetta Ufficiale* n. 152 del 1° luglio 1999), recante «Riassetto organizzativo dei dipartimenti del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 19 dicembre 2000 (*Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2001), recante «Modifiche al riassetto organizzativo dei dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 luglio 2001 (*Gazzetta Ufficiale* n. 254 del 31 ottobre 2001), recante «Modificazioni ed integrazioni della struttura e delle competenze dei dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto interministeriale 16 febbraio 2004, con il quale è stata autorizzata l'emissione, a partire dal 2004, di alcune serie di francobolli, da realizzare nel corso di più anni, fra le quali quella avente come tematica «Made in Italy»;

Visto il decreto interministeriale 22 dicembre 2009, con il quale è stata autorizzata, fra l'altro, l'emissione nell'anno 2010 di francobolli appartenenti alla suddetta serie;

Riconosciuta l'opportunità di emettere, nell'anno 2010, francobolli appartenenti alla serie ordinaria tematica «Made in Italy» dedicati all'Alfa Romeo, nel centenario della fondazione;

Visto il parere della Commissione per lo studio e l'elaborazione delle carte valori postali espresso nella riunione del 2 febbraio 2010;

Vista la scheda tecnica dell'Istituto poligrafico e zecca dello Stato S.p.a., prot. n. 10287 del 19 febbraio 2010;

Decreta:

Sono emessi, nell'anno 2010, francobolli appartenenti alla serie ordinaria tematica «Made in Italy» dedicati all'Alfa Romeo, nel centenario della fondazione, nel valore di € 0,60 per ciascun soggetto.

I francobolli sono stampati dall'Officina carte valori dell'Istituto poligrafico e zecca dello Stato S.p.a., in rotocalcografia, su carta fluorescente, non filigranata; formato carta e stampa dei francobolli e dell'appendice: mm 40x30; dentellatura: 13 x 13¼; colori: cinque; tiratura: due milioni di esemplari per ciascun francobollo con annessi due milioni di appendici; bozzettista: Angelo Merenda.

Le vignette riproducono, in un ideale viaggio tra passato e futuro, rispettivamente, la prima autovettura realizzata dall'Alfa Romeo «24 HP 1910» ed il nuovo modello Giulietta che si ispira all'auto prodotta negli anni cinquanta; in entrambe le vignette è riprodotto il logo del centenario dell'Alfa Romeo. L'appendice, posta tra i due francobolli, riproduce lo stemma dell'Alfa Romeo, il logo del centenario e i due modelli di auto che s'intravedono sullo sfondo. Completano ciascun francobollo le leggende «MADE IN ITALY» e «ALFA ROMEO», la scritta «ITALIA» ed il valore «€ 0,60».

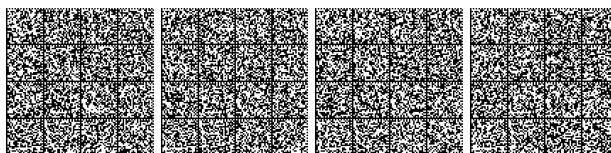
Foglio: formato cm 15 x 15, contiene quattro esemplari per ciascun francobollo e quattro appendici, disposti su quattro file da tre; sulla cimosa, lungo i lati sinistro, superiore e destro, in corrispondenza dei francobolli e delle appendici, sono riprodotti alternati lo stemma dell'Alfa Romeo con il logo del centenario e il logo di Milanofil. Sul lato inferiore è riportata la scritta «IL FOGLIO DI 8 FRANCOBOLLI VALE € 4,80».

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 febbraio 2010

Il direttore generale
per la regolamentazione del settore postale
del Dipartimento per le comunicazioni
del Ministero
dello sviluppo economico
FIORENTINO

Il capo della Direzione VI
del Dipartimento del Tesoro
del Ministero dell'economia
e delle finanze
PROSPERI

10A03044

DECRETO 2 marzo 2010.

Emissione, per l'anno 2010, di un francobollo celebrativo della Congregazione delle Suore Ministre degli Infermi di San Camillo, nel valore di € 0,60.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA REGOLAMENTAZIONE DEL SETTORE POSTALE
DEL DIPARTIMENTO PER LE COMUNICAZIONI
DEL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DI CONCERTO CON

IL CAPO DELLA DIREZIONE VI
DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO
DEL MINISTERO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto l'art. 32 del testo unico delle disposizioni legislative in materia postale, di bancoposta e di telecomunicazioni, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 marzo 1973, n. 156;

Visto l'art. 213 del regolamento di esecuzione dei libri I e II del codice postale e delle telecomunicazioni (norme generali e servizi delle corrispondenze e dei pacchi), approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1982, n. 655;

Visto l'art. 17, del decreto legislativo 22 luglio 1999, n. 261, di «Attuazione della direttiva 97/67/CE concernente regole comuni per lo sviluppo del mercato interno dei servizi postali comunitari e per il miglioramento della qualità del servizio»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle comunicazioni 12 maggio 2006 (*Gazzetta Ufficiale* n. 115 del 19 maggio 2006), recante «Disposizioni in materia di invii di corrispondenza rientranti nell'ambito del servizio postale universale. Tariffe e prezzi degli invii di corrispondenza per l'interno e per l'estero»;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, convertito in legge 14 luglio 2008, n. 121, recante «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197 (*Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 17 dicembre 2008) recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 8 giugno 1999 (*Gazzetta Ufficiale* n. 152 del 1° luglio 1999), recante «Riassetto organizzativo dei Dipartimenti del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica 19 dicembre 2000 (*Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2001), recante «Modifiche al riassetto organizzativo dei Dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 luglio 2001 (*Gazzetta Ufficiale* n. 254 del 31 ottobre 2001), recante «Modificazioni ed integrazioni della struttura e delle competenze dei dipartimenti centrali del Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 4 dicembre 2009, con il quale è stata autorizzata l'emissione, nell'anno 2010, di carte valori postali celebrative e commemorative;

Visto il parere della commissione per lo studio e l'elaborazione delle carte valori postali espresso nella riunione del 2 febbraio 2010;

Vista la scheda tecnica dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. protocollo n. 12898 del 25 febbraio 2010;

Decreta:

È emesso, nell'anno 2010, un francobollo celebrativo della Congregazione delle Suore Ministre degli Infermi di San Camillo, nel valore di € 0,60.

Il francobollo è stampato dall'officina Carte Valori dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta fluorescente, non filigranata; formato carta: mm 40 x 30; formato stampa: mm 36 x 26; dentellatura: 13 x 13¼; colori: cinque; bozzettista: Maria Carmela Perrini; tiratura: quattro milioni di esemplari; foglio: cinquanta esemplari, valore «€ 30,00».

La vignetta raffigura, in primo piano, a destra, Suor Maria Domenica Brun Barbantini, fondatrice nel 1829 della Congregazione delle Suore Ministre degli Infermi di San Camillo e, sullo sfondo, una scena rappresentativa della missione della Comunità incentrata sulla relazione e sull'assistenza verso gli ammalati; in basso a sinistra è riprodotto lo stemma dell'Istituzione religiosa posto su un globo terrestre. Completano il francobollo la leggenda «M. D. BRUN BARBANTINI» e «CONGREGAZIONE DELLE SUORE MINISTRE DEGLI INFERMI DI SAN CAMILLO», la scritta «ITALIA» e il valore «€ 0,60».

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 marzo 2010

Il direttore generale per la regolamentazione del settore postale del Dipartimento per le comunicazioni del Ministero dello sviluppo economico
FIORENTINO

Il capo della direzione VI del Dipartimento del Tesoro del Ministero dell'economia e delle finanze
PROSPERI

10A03380

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 12 novembre 2009.

Determinazione del valore della componente di reddito percepita sotto forma di concessione gratuita di viaggio dai dipendenti del settore ferroviario.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Visto l'art. 51 del testo unico delle imposte sui redditi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917, e successive modificazioni, ed in particolare il comma 4, lettera c-*bis*;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti in data 20 ottobre 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 10 del 14 gennaio 2009, predisposto con riferimento al Conto nazionale delle infrastrutture e dei trasporti relativo agli anni 2006 e 2007, con il quale ai fini della determinazione in denaro della componente del reddito da lavoro dipendente da assoggettare a tassazione, percepito sotto forma di concessione gratuita di viaggio dai dipendenti del settore ferroviario, si prevede l'applicazione dell'importo corrispondente all'introito medio per passeggero-chilometro pari a € 0,049;

Considerato che il Conto nazionale delle infrastrutture e dei trasporti relativo agli anni 2007 e 2008 indica un valore del ricavo medio per passeggero-chilometro, riferito al trasporto ferroviario, pari a euro 0,052;

Ritenuto, pertanto, necessario procedere alla modifica del suddetto decreto in data 20 ottobre 2008;

Decreta:

Articolo unico

1. Ai fini della determinazione in denaro della componente del reddito da lavoro dipendente, percepito sotto forma di concessione gratuita di viaggio dai dipendenti del settore ferroviario, si applica l'importo corrispondente all'introito medio per passeggero-chilometro pari a € 0,052, come desunto dal Conto nazionale delle infrastrutture e dei trasporti riferito agli anni 2007 e 2008, per una percorrenza media convenzionale di 2.600 chilometri.

2. Il presente decreto è inviato ai competenti organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore per il periodo di imposta successivo a quello in corso alla data della sua emanazione.

Roma, 12 novembre 2009

Il Ministro: MATTEOLI

Registrato alla Corte dei conti il 10 febbraio 2010
Ufficio controllo atti Ministeri delle infrastrutture ed assetto del territorio, registro n. 1, foglio n. 118

10A03376

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 5 marzo 2010.

Riapertura dei termini di presentazione delle domande per la revisione generale delle autorizzazioni all'imbarco quale medico di bordo e degli attestati di iscrizione nell'elenco dei medici di bordo supplenti.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visti gli articoli 28 e 29-*ter* del regolamento per la sanità marittima, approvato con regio decreto 29 settembre 1895, n. 636, e successive modifiche, recanti disposizioni per il rilascio rispettivamente dell'autorizzazione all'imbarco quale medico di bordo e dell'attestato di iscrizione nell'elenco dei medici di bordo supplenti;

Visto che ai sensi dell'art. 37-*bis* del citato regio decreto n. 636/1895 sono previsti periodici atti di revisione, non superiori a cinque anni, per il rinnovo della originaria autorizzazione all'imbarco quale medico di bordo e dell'attestato di iscrizione nell'elenco dei medici di bordo supplenti;

Visto il decreto ministeriale 28 gennaio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 102 del 5 maggio 2009, concernente la revisione generale delle autorizzazioni all'imbarco quale medico di bordo e degli attestati di iscrizione nell'elenco dei medici di bordo supplenti rilasciati dal 1° gennaio 2001 al 31 dicembre 2004;

Visto il decreto ministeriale 13 giugno 1986 recante «Istituzione del servizio medico di bordo su navi della Marina mercantile italiana addette alla navigazione nel mare Mediterraneo»;

Vista la legge 13 novembre 2009, n. 172, recante istituzione del Ministero della salute e incremento del numero complessivo dei Sottosegretari di Stato;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2009, concernente la nomina a Ministro della salute del prof. Ferruccio Fazio;

Considerato che alla scadenza prevista dal decreto ministeriale 28 gennaio 2009 per la partecipazione alla procedura di revisione generale risultano pervenute n. 74 domande;

Considerato che, a seguito delle precedenti revisioni e delle nuove iscrizioni, i medici di bordo abilitati e supplenti iscritti nei relativi elenchi ammontavano alla fine del 2009 a 592 unità;

Considerato pertanto che il differenziale tra il numero degli attuali iscritti e quelli che hanno chiesto la revisione per mantenere l'iscrizione nei detti elenchi può comportare una cospicua riduzione degli iscritti, con conseguenti difficoltà a rispondere alle domande di reclutamento da parte delle compagnie di navigazione interessate;

Considerato che, la carenza dei medici da destinare ai servizi di bordo, come più volte rappresentata dalle associazioni di categoria, impone l'esigenza di garantire l'iscrizione nei relativi elenchi del maggior numero possibile di medici autorizzati ed abilitati;

Considerato che, la riapertura dei termini risponde alla necessità di evitare che, a causa della mancata partecipazione alla procedura di medici già in possesso dell'attestato, l'elenco dei medici supplenti subisca una riduzione di iscritti incompatibile con tale esigenza;

Preso atto, altresì, di quanto rappresentato dall'associazione nazionale dei medici di bordo con nota del 26 gennaio 2010;

Tenuto conto, altresì, di dover consentire la partecipazione alla procedura anche ai medici di bordo che verosimilmente si sono trovati nell'impossibilità di presentare la domanda in quanto imbarcati su navi nazionali nel periodo di espletamento della loro attività al di fuori delle acque territoriali;

Rilevata conseguentemente l'opportunità di riaprire i termini per la presentazione delle istanze di revisione di cui al citato decreto ministeriale 28 gennaio 2009;

Decreta:

Art. 1.

1. Per i motivi indicati nelle premesse, i termini per la presentazione delle istanze di revisione generale delle autorizzazioni all'imbarco di cui al decreto ministeriale 28 gennaio 2009, sono riaperti per trenta giorni a far data dalla pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Ferme restando tutte le indicazioni contenute nel decreto ministeriale 28 gennaio 2009, le domande di revisione andranno presentate direttamente o spedite a mezzo raccomandata, con avviso di ricevimento, con esclusione di qualsiasi altro mezzo, al Ministero della salute - Direzione generale della prevenzione sanitaria - Ufficio III - via Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma.

3. Il termine di cui all'art. 6, del decreto ministeriale 28 gennaio 2009, per l'approvazione degli elenchi, è differito di novanta giorni.

Roma, 5 marzo 2010

Il Ministro: FAZIO

10A03379

DECRETO 23 febbraio 2010.

Riconoscimento, al sig. Maraska Fatlum, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di medico-chirurgo.

IL DIRIGENTE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

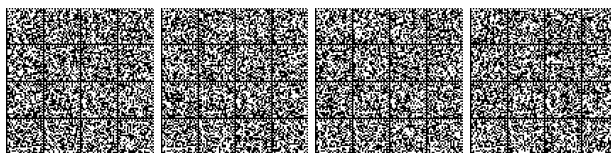
Vista l'istanza, in data 12 settembre 2007, con la quale il sig. Maraska Fatlum, nato a Shkoder (Albania) il 13 maggio 1968, cittadino albanese, ha chiesto il riconoscimento del titolo denominato «Diplome», conseguito in data 10 luglio 1991, con n. 6451, presso l'Università di Tirana - facoltà di medicina, con sede a Tirana (Albania), ai fini dell'esercizio in Italia della professione di medico-chirurgo;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante: «Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero» e successive modifiche ed integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394: «Regolamento recante norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. 1, comma 6, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286» e successive modifiche ed integrazioni, in ultimo il decreto del Presidente della Repubblica 18 ottobre 2004, n. 334;

Visti gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394/1999 ed, in particolare, il comma 7 dell'art. 50, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un Paese terzo da parte dei cittadini non comunitari, nonché dei titoli accademici, di studio e di formazione professionale, complementari dei predetti titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, ai fini dell'ammissione agli impieghi e dello svolgimento di attività sanitarie nell'ambito del Servizio sanitario nazionale;

Visto l'art. 60 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206;

Vista la decisione della Conferenza dei servizi, di cui all'art. 16 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, che, nella riunione del 30 settembre 2008, ha ritenuto di applicare al richiedente la misura compensativa ai sensi di quanto disposto dall'art. 23 del citato decreto legislativo n. 206/2007;

Visto l'esito della misura compensativa effettuata in data 8 e 15 ottobre 2009, ai sensi dell'art. 23 del decreto legislativo n. 206/2007, a seguito della quale il sig. Maraska Fatlum è risultato idoneo;

Rilevato che, da quanto risulta dalla documentazione agli atti, il titolo oggetto del riconoscimento è stato conseguito, in Albania, dal sig. Fatlum Hamza Maraska;

Rilevato altresì che, da quanto risulta da altra documentazione agli atti, le generalità dell'interessato risultano essere: Maraska Fatlum;

Vista la certificazione rilasciata in data 29 dicembre 2009, prot. n. 5659, dal municipio di Shkoder (Albania), attestante che i nominativi Fatlum Hamza Maraska e Maraska Fatlum sono riferibili alla medesima persona;

Vista la citata istanza in data 12 settembre 2007, nella quale l'interessato ha riportato come proprie generalità le seguenti: Maraska (cognome) Fatlum (nome);

Rilevata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di medico-chirurgo;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Decreta:

1. A partire dalla data del presente decreto, il titolo denominato «Diplome», conseguito in data 10 luglio 1991, con n. 6451, presso l'Università di Tirana - facoltà di medicina, con sede a Tirana (Albania), dal sig. Fatlum Hamza Maraska, nato a Shkoder (Albania) il 13 maggio 1968, è riconosciuto quale titolo abilitante all'esercizio in Italia della professione di medico-chirurgo.

2. Il dott. Maraska Fatlum è autorizzato ad esercitare in Italia la professione di medico-chirurgo, previa iscrizione all'ordine dei medici-chirurghi e degli odontoiatri territorialmente competente ed accertamento da parte dell'ordine stesso della conoscenza della lingua italiana e delle speciali disposizioni che regolano l'esercizio professionale in Italia.

3. L'esercizio professionale, in base al titolo riconosciuto con il presente decreto, è consentito esclusivamente nell'ambito delle quote stabilite ai sensi dell'art. 3, comma 4, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, e successive modifiche e per il periodo di validità ed alle condizioni previste dal permesso o carta di soggiorno.

4. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma-*bis*, del decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

5. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 febbraio 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03172

DECRETO 25 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Chara Perez Jacquelin, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un Paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 60 del precitato decreto legislativo n. 206 del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n. 206 del 2007;

Vista la domanda con la quale la sig.ra Chara Perez Jacquelin ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessata;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto nelle precedenti conferenze dei servizi, possono applicarsi nella fattispecie le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206;

Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso la richiedente;

Ritenuto pertanto di accogliere la domanda;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

1. Il titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito nell'anno 2008 presso la «Universidad Tecnologica de los Andes» di Abancay (Perù) dalla sig.ra Chara Perez Jacquelin, nata a Callao (Perù) il giorno 28 settembre 1983, è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

1. La sig.ra Chara Perez Jacquelin è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere, previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento dell'attività professionale e delle speciali disposizioni che regolano l'esercizio professionale in Italia, per il periodo di validità ed alle condizioni previste dal permesso o carta di soggiorno.

2. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis*, decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 febbraio 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03357

DECRETO 25 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la domanda con la quale la sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 18 ottobre 2004, n. 334, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999, così come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica n. 334 del 2004, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto ministeriale 18 giugno 2002 «Autorizzazione alle regioni a compiere gli atti istruttori per il riconoscimento dei titoli abilitanti dell'area sanitaria conseguiti in Paesi extracomunitari ai sensi dell'art. 1, comma 10-*ter*, del decreto-legge 12 novembre 2001, n. 402, convertito in legge dall'art. 1 della legge 8 gennaio 2002, n. 1» e successive modificazioni;

Vista l'istruttoria compiuta dalla regione Lazio;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale si è già provveduto nelle precedenti conferenze dei servizi, possono applicarsi le disposizioni contenute nel comma 8 dell'art. 12 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115 e nel comma 9 dell'art. 14 del decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319;

Visto il decreto dirigenziale DGRUPS/IV/37501 del 23 novembre 2006 con il quale è stato riconosciuto il titolo di «Licenciada en Enfermeria», ai sensi dell'art. 50, comma 8 del sopracitato decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999, così come modificato dal Presidente della Repubblica n. 334 del 2004;

Considerato che il predetto decreto dirigenziale ha perso efficacia ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis*, del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999, in quanto sono trascorsi due anni dal suo rilascio senza che la sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca si sia iscritta all'albo professionale;

Vista la richiesta di rinnovo della validità del suddetto decreto dirigenziale avanzata dalla sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca in data 29 gennaio 2009;

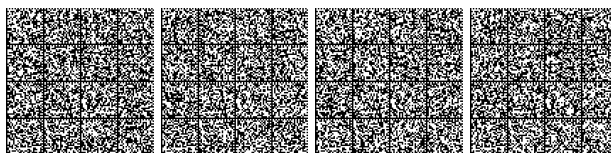
Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206 recante «Attuazione della direttiva 2005/36 del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006»;

Ritenuto pertanto di accogliere la domanda;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

1. Il titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito nell'anno 2004, presso la Universidad Peruana di Nana-Lima (Perù) dalla sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca, nata a Lima (Perù) il giorno 15 aprile 1981, è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere.

2. La sig.ra Mirna Angelica Delgado Huaranca è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere, previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente ed accertamento da parte del collegio stesso della conoscenza della lingua italiana e delle speciali disposizioni che regolano l'esercizio professionale in Italia, per il periodo di validità ed alle condizioni previste dal permesso o carta di soggiorno.

3. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis*, del decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 febbraio 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03356

DECRETO 25 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Rodriguez Pinedo Wendy Karen, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 60 del precitato decreto legislativo n. 206, del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n. 206 del 2007;

Vista la domanda con la quale la sig.ra Rodriguez Pinedo Wendy Karen ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessata;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto nelle precedenti Conferenze dei servizi, possono applicarsi nella fattispecie le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206;

Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso la richiedente;

Ritenuto pertanto di accogliere la domanda;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

1. Il titolo di «Licenciada en Enfermeria» conseguito nell'anno 2009 presso la Universidad de San Martin de Porres di Lima (Perù) dalla sig.ra Rodriguez Pinedo Wendy Karen, nata a San Martin (Perù) il giorno 5 marzo 1986, è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

1. La sig.ra Rodriguez Pinedo Wendy Karen è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere, previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento dell'attività professionale e delle speciali disposizioni che regolano l'esercizio professionale in Italia, per il periodo di validità ed alle condizioni previste dal permesso o carta di soggiorno.

2. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis*, decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 febbraio 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03355

DECRETO 2 marzo 2010.

Riconoscimento, al sig. Hoyos Flores Mirko Humberto, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento

dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un Paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206 di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 60 del precitato decreto legislativo n. 206, del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n. 206 del 2007;

Vista l'istanza con la quale il sig. Hoyos Flores Mirko Humberto ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciado en Tecnologia Medica Area: Radiologia», conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di Tecnico sanitario di radiologia medica;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessato;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto con precedente decreto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo n. 206 del 9 novembre 2007;

Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso il richiedente;

Attesa la corrispondenza di detto titolo estero con quello di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica contemplato nel decreto ministeriale n. 746/1994;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Licenciado en Tecnologia Medica Area: Radiologia» conseguito nell'anno 2009 presso l'«Universidad National Mayor de San Marcos» di Lima (Perù) dal sig. Hoyos Flores Mirko Humberto nato a Lima (Perù) il giorno 28 luglio 1985 è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

Art. 2.

1. Il sig. Hoyos Flores Mirko Humberto è autorizzato ad esercitare in Italia la professione di tecnico sanitario di radiologia medica nel rispetto delle quote d'ingresso di cui all'art. 3, comma 4, del decreto del Presidente della Repubblica 25 luglio 1998, n. 286, e successive integrazioni e modificazioni.

2. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis* decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03173

DECRETO 2 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Montero Ayala Ysabel, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un Paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari ;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 60 del precitato decreto legislativo n. 206 del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n. 206 del 2007;

Vista l'istanza con la quale la sig.ra Montero Ayala Ysabel ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciada en Tecnologia Medica Area: Radiologia», conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessata;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto con precedente decreto possono, applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo n. 206 del 9 novembre 2007;

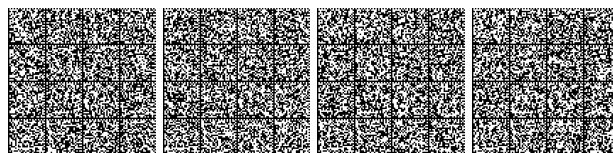
Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso il richiedente;

Attesa la corrispondenza di detto titolo estero con quello di tecnico sanitario di radiologia medica contemplato nel decreto ministeriale n. 746/1994;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Licenciada en Tecnologia Medica Area: Radiologia» conseguito nell'anno 2005 presso l'«Universidad National Mayor de San Marcos» di Lima (Perù) dalla sig.ra Montero Ayala Ysabel nata a Callao (Perù) il

giorno 16 maggio 1978 è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

Art. 2.

1. La sig.ra Montero Ayala Ysabel è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di tecnico sanitario di radiologia medica nel rispetto delle quote d'ingresso di cui all'art. 3, comma 4, del decreto del Presidente della Repubblica 25 luglio 1998, n. 286, e successive integrazioni e modificazioni.

2. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, comma 8-*bis* decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03174

DECRETO 2 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Tineo Ambrosio Litz Magaly, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un Paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 60 del precitato decreto legislativo n. 206 del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n. 206 del 2007;

Vista l'istanza con la quale la sig.ra Tineo Ambrosio Litz Magaly ha chiesto il riconoscimento del titolo di «Licenciado en Tecnologia Medica – Especialidad: Radiologia», conseguito in Perù, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessata;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto con precedente decreto possono, applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo n. 206 del 9 novembre 2007;

Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso il richiedente;

Attesa la corrispondenza di detto titolo estero con quello di tecnico sanitario di radiologia medica contemplato nel decreto ministeriale n. 746/1994;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Licenciado en Tecnologia Medica - Especialidad: Radiologia» conseguito nell'anno 1998 presso l'«Universidad National Federico Villareal» di Lima (Perù) dalla sig.ra Tineo Ambrosio Litz Magaly nata a Lima (Perù) il giorno 24 agosto 1975 è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

Art. 2.

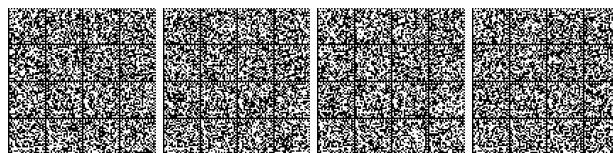
1. La sig.ra Tineo Ambrosio Litz Magaly è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di tecnico sanitario di radiologia medica nel rispetto delle quote d'ingresso di cui all'art. 3, comma 4, del decreto del Presidente della Repubblica 25 luglio 1998, n. 286, e successive integrazioni e modificazioni.

2. Il presente decreto, ai sensi dell' art. 50, comma 8-*bis* decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03175

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Becea Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato *B*;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Manole Elena, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent generalist» conseguito in Romania presso la scuola postliceale di specialità sanitaria di Constanta nell'anno 1995, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal titolo III, capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent generalist» conseguito in Romania presso la scuola postliceale di sanitaria di Constanta nell'anno 1995 dalla sig.ra Becea Elena, coniugata Manole, nata a Fetesti (Romania) il giorno 29 maggio 1972, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Becea Elena, coniugata Manole, è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03348

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Laslau Carmen Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Bobarnac - Laslau Carmen Elena, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent generalist» conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «D. Cantemir» di Bacau nell'anno 1998, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle

disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent generalist» conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «D. Cantemir» di Bacau nell'anno 1998 dalla sig.ra Laslau Carmen Elena, coniugata Bobarnac, nata a Bacau (Romania) il giorno 3 gennaio 1974, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Laslau Carmen Elena, coniugata Bobarnac, è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03274

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Mariuta Mioara Dorina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Mariuta Mioara Dorina, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist, domeniul Sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Grigore Ghica Voda» di Iasi nell'anno 2009, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist, domeniul Sanatate si asistenta pedagogica» conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Grigore Ghica Voda» di Iasi nell'anno 2009 dalla sig.ra Mariuta Mioara Dorina, nata a Motca (Romania) il giorno 1º giugno 1973, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Mariuta Mioara Dorina è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03273

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, al sig. Stemat Mihai Alexandru, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale il sig. Stemat Mihai Alexandru, cittadino rumeno, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist nivel 3 avansat, domeniul Sanatate si asistenta pedagogica» conseguito in Romania presso la Scuola Sanitaria Postliceale «Carol Davila» di Petrosani nell'anno 2009, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist nivel 3 avansat, domeniul sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso la Scuola Sanitaria Postliceale «Carol Davila» di Petrosani nell'anno 2009 dal sig. Stemat Mihai Alexandru, nato a Lupeni (Romania) il giorno 2 aprile 1987, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

Il sig. Stemat Mihai Alexandru è autorizzato ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03364

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, al sig. Merca Andrei Florian, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale il sig. Merca Andrei Florian, cittadino rumeno, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist, domeniul sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso il Gruppo Scolastico Sanitario «Vasile Voiculescu» di Oradea nell'anno 2009, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist, domeniul sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso il Gruppo Scolastico Sanitario «Vasile Voiculescu» di Oradea nell'anno 2009 dal sig. Merca Andrei Florian, nato a Beius (Romania) il giorno 8 luglio 1986, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

Il sig. Merca Andrei Florian è autorizzato ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03365

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Luca Gabriela, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Luca Gabriela, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist, domeniul sanatate si asistenta pedagogica» conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Fundeni» di Bucarest nell'anno 2008, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist, domeniul sanatate si asistenta pedagogica»" conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Fundeni» di Bucarest nell'anno 2008 dalla sig.ra Luca Gabriela, nata a Braila (Romania) il giorno 9 marzo 1976, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

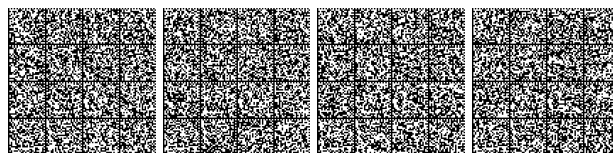
Art. 2.

La sig.ra Luca Gabriela è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03366

DECRETO 8 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Fodor Alina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Fodor Alina, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist, domeniul asistenta sociala si asistenta pedagogica» conseguito in Romania presso il Gruppo Scolastico «Victor Babes» di Cluj-Napoca nell'anno 2007, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist, domeniul asistenta sociala si asistenta pedagogica» conseguito in Romania presso il Gruppo Scolastico «Victor Babes» di Cluj-Napoca nell'anno 2007 dalla sig.ra Fodor Alina, nata a Cluj-Napoca (Romania) il giorno 12 luglio 1985, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Fodor Alina è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A03367

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 21 gennaio 2010.

Programma di sostegno al settore vitivinicolo - Ripartizione della dotazione finanziaria assegnata alla misura dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia - Anno 2010.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e in particolare l'art. 4 riguardante la ripartizione tra funzione di indirizzo politico-amministrativo e funzione di gestione e concreto svolgimento delle attività amministrative;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 2009, n. 129 recante la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'art. 74 del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito con modificazione dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, ed in particolare, l'art. 2, riguardante le attribuzioni del Dipartimento delle politiche europee e internazionali;

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), come modificato dal regolamento (CE) 491/2009, del Consiglio, del 25 maggio 2009;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 28 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i Paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo;

Vista la nota ministeriale 30 giugno 2008, prot. 1488, con la quale è stato notificato alla commissione europea il programma quinquennale di sostegno al settore vitivinicolo;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 224 del 24 settembre 2008, recante disposizioni di attuazione dei regolamenti (CE) n. 479/2008 del Consiglio e (CE) n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia;

Vista la nota ministeriale 30 giugno 2009, prot. 1712, con la quale è stata notificata alla Commissione europea la modifica al suddetto programma;

Vista l'intesa sancita, nella seduta del 29 luglio 2009, dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulle modifiche al citato programma nella stesura del 30 giugno 2009;

Considerato che la modifica al predetto programma, ai sensi dell'art. 103-*duodecies*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio, entra in applicazione il 1° ottobre 2009;

Considerato che alla misura dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia è stata destinata, per la campagna 2009/2010, la dotazione finanziaria di 50 milioni di euro;

Visti i criteri di riparto delle risorse della campagna 2009/2010 approvati all'unanimità dalla Commissione politiche agricole della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome nella seduta del 23 luglio 2009;

Decreta:

Art. 1.

1. Per la campagna 2009/2010 la dotazione finanziaria assegnata alla misura dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia ammonta ad euro 50.000.000,00 ed è così ripartita tra le Regioni e le Province autonome:

REGIONI		ASSEGNAZIONE
01	Piemonte	1.707.800,00
02	Val d'Aosta	12.500,00
03	Lombardia	1.024.800,00
04	Trentino AA	1.943.100,00
04a	Bolzano	333.400,00
04b	Trento	1.609.700,00
05	Veneto	13.138.100,00
06	Friuli VG	1.843.500,00
07	Liguria	29.500,00
08	Emilia Romagna	12.254.600,00
09	Toscana	1.260.100,00
10	Umbria	445.800,00
11	Marche	523.100,00
12	Lazio	2.722.600,00
13	Abruzzo	3.479.700,00
14	Molise	177.800,00
15	Campania	564.600,00
16	Puglia	4.416.000,00
17	Basilicata	59.600,00
18	Calabria	199.700,00
19	Sicilia	3.712.700,00
20	Sardegna	484.400,00

Art. 2.

1. Le eventuali successive modificazioni al riparto, stabilito all'art. 1, per la campagna 2009/2010, nonché le ripartizioni delle dotazioni finanziarie previste per le campagne successive, sono disposte con provvedimento del direttore generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato, sulla base dei criteri stabiliti dalla Commissione politiche agricole della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome.

Il presente decreto è trasmesso all'Organo di controllo per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 gennaio 2010

Il Ministro: ZAIA

Registrato alla Corte dei conti il 24 febbraio 2010
Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 1, foglio n. 106

10A03428

DECRETO 23 febbraio 2010.

Designazione della «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/1992;

Visto l'art. 17, comma 1, del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del regolamento stesso figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/1996 e quelle che figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 2400/1996, sono automaticamente iscritte nel «registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette»;

Visto il regolamento (CE) n. 516 del 17 giugno 2009, con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione, fra le altre, della denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino»;

Visti gli articoli 10 e 11 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 concernente i controlli;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999 - ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari, disponendo l'istituzione di un elenco degli organismi privati autorizzati con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le Regioni ed individuando nel Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'Autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza sulla stessa;

Considerato che la «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» ha predisposto il piano di controllo per la denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino» conformemente allo schema tipo di controllo;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino»;

Considerato che le decisioni concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati di cui agli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006 spettano al Ministero delle politiche agricole alimentarie forestali, in quanto Autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo ai sensi del comma 1, dell'art. 14 della legge n. 526/1999, sentite le Regioni;

Considerato che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del citato art. 14 della legge n. 526/1999, si è avvalso del Gruppo tecnico di valutazione;

Visto il parere favorevole espresso dal citato Gruppo tecnico di valutazione nella seduta del 3 febbraio 2010;

Vista la documentazione agli atti del Ministero;

Ritenuto di procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione ai sensi del comma 1, dell'art. 14, della legge n. 526/1999;

Decreta:

Art. 1.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» con sede in Caltagirone, via Bouganvillea n. 20, è stata designata quale autorità pubblica ad espletare le funzioni di controllo, previste dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006 per la denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino», registrata in ambito Unione europea con regolamento (CE) n. 516 del 17 giugno 2009.

Art. 2.

La presente autorizzazione comporta l'obbligo per la «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata ai sensi dell'art. 14, comma 4, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, con provvedimento dell'autorità nazionale competente.

Art. 3.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» non può modificare le modalità di controllo e il sistema tariffario, riportati nell'apposito piano di controllo per la denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino», così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso di detta autorità.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» è tenuta a comunicare e sottoporre all'approvazione ministeriale ogni variazione concernente il

personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione o della struttura equivalente e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di attività che risultano oggettivamente incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 4.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» dovrà assicurare, coerentemente con gli obiettivi delineati nelle premesse, che il prodotto certificato risponda ai requisiti descritti nel relativo disciplinare di produzione e che, sulle confezioni con le quali viene commercializzata la denominazione «Pagnotta del Dittaino», venga apposta la dicitura: «Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) 510/2006».

Art. 5.

L'autorizzazione di cui all'art. 1 decorre dalla data di emanazione del presente decreto.

Alla scadenza del terzo anno di autorizzazione, il soggetto legittimato ai sensi dell'art. 14, comma 8, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, dovrà comunicare all'Autorità nazionale competente, l'intenzione di confermare la «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» o proporre un nuovo soggetto da scegliersi tra quelli iscritti nell'elenco di cui all'art. 14, comma 7, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione, l'organismo di controllo la «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» è tenuta ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'autorità nazionale competente, ove lo ritenga necessario, decida di impartire.

Art. 6.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» comunica con immediatezza, e comunque con termine non superiore a trenta giorni lavorativi, le attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino» anche mediante immissione nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali delle quantità certificate e degli aventi diritto.

Art. 7.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» immette nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali tutti gli elementi conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività certificativa.

Art. 8.

La «Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia» è sottoposta alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalla regione Siciliana, ai sensi dell'art. 14, comma 12, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 febbraio 2010

Il direttore generale: LA TORRE

10A02930

PROVVEDIMENTO 1° marzo 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Parma» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) 1107 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 148 della Commissione del 23 febbraio 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

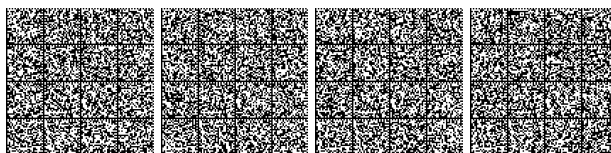
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Prosciutto di Parma», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (CE) n. 148 del 23 febbraio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 1° marzo 2010

Il capo dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Prosciutto di Parma»

PROSCIUTTO DI PARMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

(Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992)

ALLEGATI

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

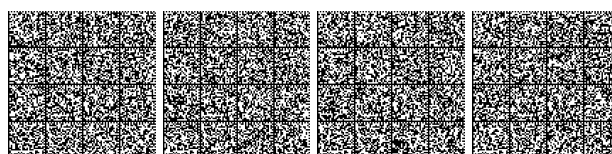
Legge 4 luglio 1970 n°506
Legge 13 febbraio 1990 n° 26
D.P.R. 03 gennaio 1978 n° 83
D.M. 15 febbbraio 1993 n°253

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.
Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.
Esemplare "neutro" di confezione di Prosciutto di Parma preaffettato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

Delimitazione della zona di trasformazione
Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante"

Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
Esemplare del certificato dell'allevatore
Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore

Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
Esemplari del sigillo
Esemplare di verbale di sigillatura
Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
Copia parziale del registro del produttore
Impronta della corona ducale

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella Pianura Padana ed a Parma, la produzione e commercializzazione del prosciutto di Parma.
Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate, e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").
Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "porci" per la produzione di prosciutti crudi.
Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".
Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

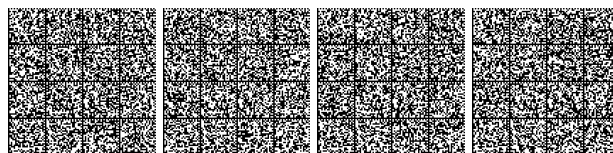
DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore
Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n°3220/84;
Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988
Decisione della Commissione del 20 novembre 1989
Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989
Copie di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4
Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
Decreto Ministeriale 26 agosto 1991
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3
Decreto Ministeriale 4 agosto 1986

PREMESSA METODOLOGICA

Il presente lavoro si prefigge lo scopo di razionalizzare il panorama normativo posto alla base della denominazione di origine “prosciutto di Parma”, al fine di renderlo intelligibile e quindi alla portata di tutti coloro che perseguono una conoscenza dettagliata e specifica dello stesso.
La metodologia reputata maggiormente funzionale allo scopo sopra evidenziato consiste nella suddivisione per materia di alcuni argomenti base o principi generali, accompagnata dalla trasposizione, per ogni argomento analizzato, di tutte le disposizioni legislative e regolamentari allo stesso afferenti, anche se previste da diversi testi di legge, regolamenti o direttive esecutive.
Pertanto, il lettore potrà trovare con estrema semplicità, a seguito di ogni argomento esposto, una completa ed esauriente regolamentazione inglobante tutto quanto disposto sull’argomento stesso.
Il testo che si propone prende in considerazione esclusivamente le norme attualmente in vigore e dovrà chiaramente essere assoggettato alle variazioni del caso ogni qual volta detto complesso normativo subirà modifiche di rilievo.

PROSCIUTTO DI PARMA

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA)

SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n° 506 ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n.2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

A.1: Legge 4 luglio 1970 n°506
A.2: Legge 13 febbraio 1990 n° 26
A.3: D.P.R. 3 febbraio 1978 n° 83
A.4: D.M. 15 febbraio 1993 n°253

SCHEDA B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO CON INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE.

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Il peso è riferito ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);

b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;

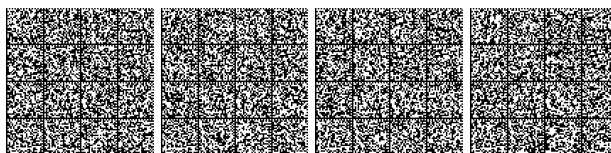
c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

e) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.
Per ciascuno dei tre suddetti parametri e per ognuna delle due classi di prodotto (7/9 Kg. ed oltre 9 Kg.) è stato calcolato un intervallo fiduciale definito dalla media ± 4 volte l'errore standard. In questo modo si ottengono i limiti entro i quali si colloca, con il 99% di probabilità, la media "vera" del prodotto in esame. Tali intervalli diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.
Conseguentemente, gli intervalli di cui trattasi risultano così definiti:

- Prosciutti di Parma di peso superiore a 9 Kg.
  Umidità : 59,0% - 63,5%
  Sale : 4,5% - 6,7%
  Indice di proteolisi: 24,0% - 31,0%

- Prosciutti di Parma di peso ricompreso tra 7 e 9 Kg.
  Umidità : 59,0% - 64,0%
  Sale : 4,5% - 6,9%
  Indice di proteolisi: 24,0% - 31,0%

Per entrambe le categorie di prodotto di cui sopra, i valori che definiscono gli intervalli di variabilità dei rispettivi parametri non si riferiscono al singolo campione, ma ad una media di 10 campioni, ciascuno dei quali è costituito dalla sola frazione magra isolata dal bicipite femorale.
Inoltre, con riferimento ai prosciutti di peso superiore ai 9 kg il criterio di valutazione della produzione aziendale si basa sulla applicazione di più griglie parametriche successive che vedono l'utilizzo dei suddetti parametri da soli e in combinazione tra loro:
a) i valori di umidità, sale e proteolisi del campione in esame non devono superare, singolarmente presi, i valori massimi degli intervalli sopra riportati;

b) nella combinazione umidità/sale, i valori analitici del campione devono essere tali per cui è consentito il solo superamento del valore del 63% per quanto attiene alla umidità, ovvero del valore del 6,4% per quanto attiene al sale;

c) nella combinazione proteolisi/sale, i valori analitici del campione devono essere tali per cui è consentito il solo superamento del valore del 30% per quanto attiene alla proteolisi, ovvero del valore del 6,4% per quanto attiene al sale.

Anche per quanto riguarda i prosciutti di peso ricompreso fra 7 e 9 chilogrammi il criterio di valutazione della produzione aziendale si basa su analoghe griglie parametriche successive:

a) la prima griglia di valutazione prevede che il campione esaminato non superi il 64,0% di umidità, il 6.9% di sale ed il 31,0% di proteolisi;

b) la seconda griglia di valutazione (parametri combinati) prevede la possibilità di superamento di uno solo dei seguenti valori: umidità 63%, sale 6,5%;

c) la terza griglia a parametri combinati prevede la possibilità di superamento di uno solo dei seguenti valori: proteolisi 30,0%, sale 6,5%.

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione:
- la consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;
- la copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi.
Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa.
In "corona" deve essere presente una copertura tale, in ogni caso,da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;

- peso delle cosce fresche: le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi;

- qualità della carne: sono escluse dalla produzione protetta le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc..) certificate da un medico veterinario al macello;

- le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 °C. e + 4 °C.;

- non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'Organismo abilitato. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di produzione. Il confezionamento del prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera modificata ovvero sottovuoto e di dimensioni, forma e peso variabili. Tutte le confezioni di prosciutto di Parma presentano obbligatoriamente un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione, pari al 25% di essa, riportante il marchio consortile e le diciture "Prosciutto di Parma". Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26. Confezionato sotto il controllo dell'organismo incaricato.

Nell'ambito della Direttiva che disciplina la materia sono state definite le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto da utilizzare, con particolare riferimento alla pezzatura ed al periodo di stagionatura (minimo 12 mesi). Tutte le operazioni, dalla fase iniziale della disossatura a quella finale dell'affettamento e confezionamento sono svolte sotto il diretto controllo di ispettori dell'Organismo abilitato (per questo particolare aspetto si rimanda alla scheda G).

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.

Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.

Esemplare "neturo" di confezione di prosciutto di Parma preaffettato.

Altri documenti richiamati:

- Legge n°26/90 (Scheda A)
- D.M. 253/93 (Scheda A)
- Prescrizioni produttive in materia di suinicoltura (Scheda C)

SCHEDA C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2 PARAGRAFO 4.

La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26 - ed ancor prima la legge 4 luglio 1970 n°506 - comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia).

C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n° 253.

In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta.

Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite all'articolo 2 paragrafo 5 del Regolamento CEE n° 2081/92, sussistono le seguenti condizioni particolari e prescrizioni:

RAZZE E REQUISITI DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro genealogico italiano.

- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro genealogico italiano.

- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante.

- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.

- Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producano cosce conformi alle presenti prescrizioni produttive; per quanto riguarda gli elementi di caratterizzazione della coscia suina fresca, essi sono prescritti nelle condizioni indicate alla precedente scheda B.

- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

ALTRE PRESCRIZIONI E CONDIZIONI PARTICOLARI

- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.

- L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base della timbro apposto ai fini del comma 3 dell'articolo 4 del Decreto Ministeriale 253/93.

- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

C.6.3. ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati nella tabella di seguito riportata.

- L'alimento dovrà, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo.

Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello*	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= Sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso

La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata***	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca***	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte *	s.s.:	fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello*	s.s.:	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s:	fino al 2% della razione

s.s.= Sostanza secca

- Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
-Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
-Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno (*).
-Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2% (**).
-Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione (***).

-Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ALLEVAMENTO DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

Fasi di allevamento:

- Le fasi di allevamento sono così definite:

allattamento: prime quattro settimane sottoscrofa;
svezzamento: dalla 5^ alla 12^ settimana;
magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;
ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.

- Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE.

A tal fine l'alimentazione dovrà essere distribuita razionata, preferibilmente sottoforma liquida o di pastone e, per tradizione, con siero di latte.

- Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.
- I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.
- I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.
- In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

Salvo ogni specifico ulteriore approfondimento demandato alla successiva scheda G, il regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni particolari per la produzione delle materie prime nonché l'osservanza degli obblighi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta dalle norme e dai disciplinari vigenti, è regolato da disposizioni dettagliatamente descritte nel piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

- Per essere compresi nel circuito della produzione protetta, gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.
- A tal fine, gli allevatori interessati presentano richiesta all'organismo abilitato, che ne dispone la codificazione e fornisce la documentazione di cui al presente disciplinare di produzione.

- L'allevatore inserito nel sistema dei controlli appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione.

- Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente codificato dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione, comunque prima dell'avvio alla macellazione. Le modalità di codificazione e di applicazione dei timbri sono stabilite dall'organismo abilitato. Nell'ipotesi sundicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine apposto nelle forme prescritte dal § C.8.4 sui documenti che

accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

- Timbro di cui al precedente punto.

La apposizione del timbro è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a compressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post mortem, sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.
La timbratura riproduce il codice alfa-numerico di identificazione assegnato all'allevatore e definito con apposita direttiva emanata dall'organismo abilitato ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale.
La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

- Timbro di cui al precedente punto.

Il timbro riproduce il codice alfa-numerico attribuito all'allevatore ed è apposto su entrambe le cosce dei suini accompagnati dalla certificazione di cui al presente disciplinare di produzione.
Il timbro è comunque apposto in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche post mortem e deve avvenire sulla porzione laterale della coscia con una superficie d'ingombro non superiore a 45 millimetri (altezza) per 85 millimetri (base), evitando la sovrapposizione con il timbro di cui sopra.

L'allevatore appone il timbro preferibilmente non oltre l'ottavo mese di vita.

- L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni di cui ai punti C.6 e seguenti.

- All'atto della spedizione dei suini presso il macello, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, la certificazione di cui al punto precedente, attestante l'osservanza delle prescrizioni produttive, rilasciandone un esemplare al macellatore e trasmettendone un altro all'organismo abilitato. La certificazione avviene su supporti distribuiti a cura dell'organismo abilitato e dallo stesso prenumerati e codificati. L'allevatore sottoscrive la certificazione dopo aver inserito il numero dei capi, la relativa destinazione e la data della spedizione nonché la indicazione sintetica dei genotipi utilizzati.
- I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle certificazioni sono disciplinate nel piano dei controlli approvato.

- I macelli che intendono fornire le cosce fresche destinate alla produzione del prosciutto di Parma devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.
- La domanda deve essere corredata dalla documentazione attestante il possesso dell'autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico sanitari richiesti dalle norme vigenti in materia.
- L'organismo abilitato provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello ed alla fornitura del timbro di cui al successivo punto.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma il macellatore è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, impresso a fuoco sulla cotenna, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'organismo abilitato.

-Il macellatore appone il timbro indelebile sulle cosce fresche ricavate dai suini pervenutigli accompagnati dalla certificazione sopra descritta e dopo averne accertata la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B.
-Il timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione.
-Il macellatore è tenuto a munire ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha provveduto ad apporre il timbro di cui al presente punto di un esemplare o di una copia della certificazione rilasciata nelle forme previste precedentemente.
-Qualora la certificazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengano destinate a diversi stabilimenti e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto a trasmettere al prosciuttificio, per ogni singola consegna di cosce fresche sulle quali è stato apposto il timbro di cui sopra, copia della certificazione stessa nonché eventuali altri documenti richiesti dall'organismo abilitato.
-I laboratori di sezionamento ricompresi nel circuito della produzione protetta sono tenuti ad unire alla documentazione accompagnatoria delle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma fotocopia dei documenti previsti dalla vigente normativa amministrativa e sanitaria, relativamente al trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da uno dei macelli riconosciuti, nonché copia della certificazione di cui sopra.
- I laboratori di sezionamento sono altresì assoggettati ai controlli.
- Solo le cosce fresche provenienti da macelli inseriti nel sistema dei controlli munite del timbro indelebile ed accompagnate dalla richiesta documentazione, possono essere avviate alla produzione protetta del prosciutto di Parma.
- Per ogni operazione di introduzione di cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma presso uno stabilimento riconosciuto, un incaricato dell'organismo abilitato verifica la documentazione sanitaria di accompagnamento nonché quella di cui ai precedenti punti e accerta:
a) gli allevamenti ed il macello di provenienza, l'eventuale laboratorio di sezionamento e la data di spedizione allo stabilimento di lavorazione;
b) il numero delle cosce fresche munite dei timbri dell'allevamento e del macello;
c) l'assenza di trattamenti diversi dalla refrigerazione.
- All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.
- Per ottenere l'apposizione del sigillo sulle cosce fresche, il produttore deve farne richiesta all'organismo abilitato che, mediante i propri incaricati, controlla il corretto svolgimento di tutte le operazioni.
- L'apposizione del sigillo è effettuata a cura del produttore, comunque prima della salagione, in modo da rimanere visibile permanentemente.
- Il sigillo riporta l'indicazione del mese e dell'anno di inizio della lavorazione; tale data equivale alla data di produzione ai sensi delle leggi vigenti in materia di vigilanza sanitaria sulle carni.
- L'incaricato dell'organismo abilitato vieta l'apposizione del sigillo:
a) sulle cosce ritenute non idonee alla produzione protetta;
b) sulle cosce non accompagnate dalla prescritta documentazione e/o prive dei timbri dell'allevamento e/o del macello;
c) sulle cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.
- Qualora circostanze pregiudizievoli vengano accertate successivamente, il sigillo eventualmente già apposto è rimosso a cura degli incaricati dell'organismo abilitato, che redigono apposito verbale.

- Al termine delle operazioni di cui al punto precedente, viene redatto per ogni partita avviata alla produzione protetta apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:
a) gli estremi del documento sanitario di accompagnamento;
b) la data della salagione;
c) il numero ed il peso complessivo delle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo;
d) il numero ed il peso complessivo delle cosce ritenute inidonee od oggetto di contestazione;
e) il numero ed il peso complessivo delle cosce sulle quali non è stato apposto il sigillo trattenute presso lo stabilimento, ovvero da rendere al macello conferente, ovvero da avviare ad altro stabilimento.
- L'operazione di apposizione del sigillo deve risultare distintamente per ciascuna partita in un apposito registro.
- Il verbale è redatto in duplice copia, di cui una è conservata presso lo stabilimento di lavorazione e l'altra dall'organismo abilitato.
- L'incaricato dell'organismo abilitato può procedere all'identificazione delle cosce ritenute non idonee e che non costituiscono oggetto di contestazione, in tutti i casi in cui lo ritenga necessario, mediante l'applicazione di specifici contrassegni indicati a verbale.
- Durante le fasi della lavorazione, gli incaricati dell'organismo abilitato possono operare controlli ed ispezioni sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondano alle prescrizioni della legge e del relativo regolamento.
- In caso di contestazione, ovvero in caso di accertamenti il cui esito non sia immediato, gli incaricati dell'organismo abilitato provvedono ad una speciale identificazione del prodotto.
- Gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno, accertando preliminarmente la sussistenza dei seguenti requisiti:
a) compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto, previo esame dei registri, della documentazione e del sigillo e computando nel periodo stesso il mese nel quale è stato apposto il sigillo;
b) conformità delle modalità di lavorazione;
c) esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dal presente disciplinare;
d) rispetto della osservanza dei parametri analitici.
-Gli incaricati procedono preliminarmente alla spillatura di un numero di prosciutti sufficiente per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, possono effettuare l'ispezione del prodotto, mediante apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille, che restano a carico del produttore.
- Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze.
- Il contrassegno è apposto, anche in più punti, sulla cotenna del prosciutto in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto.
- L'organismo abilitato custodisce la matrice degli strumenti per l'apposizione del contrassegno; gli strumenti devono recare ciascuno il numero di identificazione del produttore e sono affidati dall'organismo abilitato ai propri incaricati in occasione dell'applicazione del contrassegno sui prosciutti.
- L'incaricato dell'organismo abilitato compila, per ogni operazione di apposizione del contrassegno, apposito verbale da cui risultino:
a) il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del contrassegno;
b) la data dell'inizio della lavorazione;
c) i riferimenti per l'individuazione del prodotto, riportati nello apposito registro;
d) il numero complessivo dei prosciutti sui quali è apposto il contrassegno e la data delle relative operazioni;
e) il numero dei prosciutti ritenuti inidonei alla produzione protetta;

f) il numero dei prosciutti eventualmente oggetto di contestazione.
- I prosciutti oggetto di contestazione sono custoditi, con le cautele necessarie e con l'apposizione di eventuali segni di identificazione per impedire la loro sostituzione e comunque la loro manomissione, a cura dell'organismo abilitato che li affida in custodia al produttore.
- Il produttore, al quale viene consegnata una copia del verbale, può farvi inserire sue osservazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.
- I prosciutti non idonei alla produzione protetta sono privati del sigillo; l'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore, alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.
- Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del sigillo devono essere trascritte in un apposito registro.
- Il produttore deve tenere, per ogni singolo stabilimento, un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo.
- Il registro deve indicare:
a) il numero d'ordine progressivo e la data di ogni singola registrazione;
b) il numero delle cosce con l'indicazione della data di apposizione del sigillo e del macello di provenienza;
c) il numero delle cosce con sigillo pervenute da altro stabilimento;
d) il numero delle cosce con sigillo inviate ad altro stabilimento;
e) il numero delle cosce dalle quali viene asportato il sigillo;
f) il numero dei prosciutti muniti di contrassegno, con l'indicazione del numero progressivo del verbale e della data delle relative operazioni;
- Nel registro sono inoltre annotati, in apposita sezione, le decisioni, le osservazioni ed i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, relativi ad errori o ad irregolarità riscontrati.
I compiti di controllo sono svolti da un organismo di controllo autorizzato conforme alle norme EN 45011.
- Per quanto riguarda, in generale, l'attività di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi normativi da parte dei soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta ed in particolare l'osservanza delle prescrizioni produttive, l'organismo abilitato:
- fornisce agli allevatori i certificati pre-intestati e pre-numerati e ne controlla la corretta gestione;
- fornisce ai macellatori il timbro indelebile numerato e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i sigilli metallici e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i registri vidimati di cui sopra;
- appone il contrassegno finale sui prosciutti che presentano tutti i requisiti richiesti;
- effettua controlli sul rispetto delle prescrizioni produttive presso gli allevamenti e i macelli;
- effettua controlli durante le fasi di lavorazione per verificare il costante rispetto della normativa vigente e degli usi tradizionali.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

C.1: Delimitazione della zona di trasformazione
C.2: Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
C.3: Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
C.4: Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante".
C.5: Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
C.6: Esemplare del certificato dell'allevatore
C.7: Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore
C.8: Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
C.9: Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
C.10 Esemplari del sigillo
C.11: Esemplare di verbale di sigillatura
C.12: Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
C.13: Copia parziale del registro del produttore
C.14: Impronta della corona ducale
Altri documenti richiamati:
- legge n°26/90 (scheda A) - D.M. n°253/93 (scheda A)

SCHEDA D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA.

PREMESSA
Nella produzione agroalimentare italiana trovano spazio i prodotti che si distinguono per le materie prime impiegate, per una forte caratterizzazione del processo produttivo ed infine per la delimitazione della zona di produzione.
I prodotti tutelati per origine e tecniche di produzione sono sottoposti ad un complesso di controlli che nel loro insieme garantiscono specifiche caratteristiche qualitative; a queste si unisce un ulteriore elemento fondamentale, che scaturisce dal concatenarsi di elementi naturali, ambientali ed umani, dovuti alle profonde relazioni che nel tempo si sono create tra la produzione agricola e la trasformazione del prodotto.
Questo insieme di relazioni si compenetra e si evolve con la storia stessa delle persone e dei luoghi che le hanno generate, ed è per questo che la descrizione storica, culturale, nonché legislativa della nascita e del divenire di un prodotto alimentare rappresenta senz'altro il modo migliore, forse addirittura l'unico, per descriverne la peculiarità che gli è propria.
L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C. Infatti:
- il prosciutto di Parma è sicuramente originario della zona geografica indicata alla precedente scheda C e le relative caratteristiche sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani; inoltre, come già indicato al precedente punto C.2, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;

- nel contempo la materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Parma è anch'essa originaria della zona geografica delimitata indicata alla precedente scheda C., dove viene esclusivamente sviluppata la produzione e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

IL MAIALE PADANO NEI TEMPI STORICI.

Il maiale è un animale abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione. Per questo motivo è da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il "suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.

La domesticazione del maiale, in ogni area o regione culturale, è stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamente recenti il maiale è divenuto realmente un "maiale domestico" e cioè completamente dipendente dall'uomo. Recentissimamente poi questa dipendenza si è ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si è arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".

Gli studi, le ricerche, nonché le testimonianze acquisite, fanno ritenere che, forse, il maiale è stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente è stato importato già domestico dall'Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente - noto come Sus scrofa ferus sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il "Sus vittatus" di importazione e il "Sus scrofa" autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. E' infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale è avvenuta soprattutto nell'Italia del nord (Alpi, Pre-Alpi, Pianura Padana) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale è infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.

Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semi-domesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.

Verosimilmente, quindi, nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistevano più "tipi" di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.

Il cinghiale (Sus scrofa ferus) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità di incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici e di minor taglia vivevano inoltre in stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia", alimentandosi di rifiuti.

Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quindi agli animali "di pascolo" come le pecore, e come animale "di città".

Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) è necessario riferirsi a Polibio (Storie, XII, 4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II, 4, 9).

Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su di un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S. Vito, nei pressi di Mantova) eseguiti da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale. L'età di

macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo significa che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di maiali di piccola taglia (65-75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre-romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.

Quella ora tratteggiata è più o meno la situazione che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona"(Polibio, II secolo a.C.).

Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevate in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" è stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta da Carandini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne", i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.

La grande crisi agricola e demografica del III-IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di conseguenza rilanciò l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un'ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell'Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione Longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.

Nella Pianura Padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ciò che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).

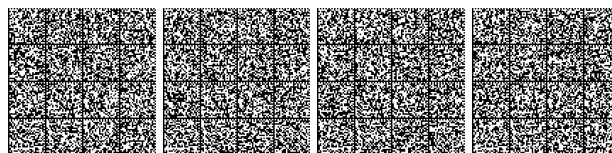
Nelle parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.

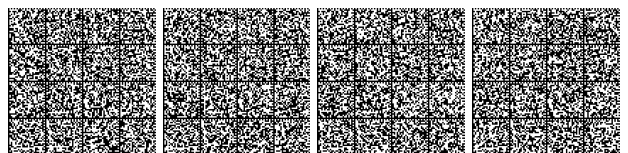
La zona di Parma, Modena e tutto il Veneto sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.

Nel Medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva "il bosco di Alfiano può ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981). I branchi di maiali erano "guidati" da un verro secondo le leggi longobarde, denominato "sonorpair" quando comanda un gregge di almeno trenta capi, o da una scrofa detta "ducaria", sempre secondo le leggi longobarde (Baruzzi e Montanari, 1981; Grand-Delatouche, 1968). I branchi di maiali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".

Ricoveri provvisori, denominati "porcaritie" dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno i maiali venivano

riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo-porcaro (magister porcarius) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, uguagliato solo da quello di un maestro artigiano.
Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali con pelo più chiaro o animali con "fasce", ad esempio del tipo della razza "cinta senese".
Il passaggio dal bosco al porcile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "Res regalis". Piero De Crescenzi, agronomo bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le castagne e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo, o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".
Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979-80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica. Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvo-forestali (Montanari, 1979 - Baruzzi e Montanari, 1981).
Tuttavia, come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli a sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande.
Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4.500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

CENNI SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE NELLA PADANIA.
Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampiamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese hanno restituito un numero così cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di "suarius". Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale. In modo analogo era avvenuto in altri centri lungo la via Emilia, ad esempio Parma nella quale la via Emilia si incrocia con il Torrente Parma e con una via appenninica che portava al mare Tirreno; una via, quest'ultima, che ebbe incremento con lo sviluppo del porto di Luni e da questo le derrate alimentari prodotte nella zona di Parma arrivavano agevolmente via mare fino a Roma.
Venivano macellati animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo e il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.

Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozzi, 1981). Da un'ampia iconografia è anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni in mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

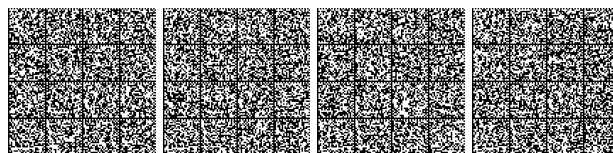
NOTIZIE STORICHE SUI PROSCIUTTI PADANI
Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente è stata "scoperta" più volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla è più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia. La prima importante, anche se "indiretta", testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto-prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S. Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questo fatto non può essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto-prosciutti". Non è escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti. Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di kolia e perna (Aristofane: Plutus, Luciano: Lessifane XXXIV, 6).
I romani conoscevano bene il Prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, De Lingua Latina) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). E' anche da ricordare Q. Orazio Flacco (Satira II, vv 116-117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico - De medicamentibus fisycis razionalibus). Columella (I secolo d.C.) nel suo De Re Rustica ricorda che "tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila così; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.
Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascerai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo nella dispensa della carne, dove giunga un po' di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un po' d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solistizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima però delle idi". E' facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e così via.
Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate al calore del fuoco e non affumicate, disossate, e non del "prosciutto crudo" quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.

Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "perxuctus" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone Il Censore che nella sua De Agricoltura (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.
Anche in questo caso non vi è alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.
Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "mezene" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato (Messedaglia, 1943-44) e che venivano conservate tramite salagione.
Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salvano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.
L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale, soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.
La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marenghi, 1963).
Famosi erano i pozzi di acque salse della collina parmense attorno ai paesi denominati appunto Salsomaggiore e Salsominore (Baruzzi e Montanari, 1981; Bonatti, 1981). In questi luoghi si svilupparono quelle che furono denominate "fabbriche del sale" che risalgono probabilmente al tempo dei romani (Bonatti, 1981; Drei, 1939).
Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esigeva una determinata tecnologia e fin dall'inizio del IX secolo il capitolare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che *"Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta vel parata"*.
Il maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle parti da conservare a lungo, le preparazioni salate, ve ne erano altre da utilizzare immediatamente (frattaglie, sangue...) ed altre a "media conservazione", costituita dagli insaccati, fra cui si ricordano i salami, i cotechini, gli zamponi, i cappelli da prete, le bondiole e così via.
Da quanto esposto è facile individuare, nella Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che è stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si è avuta una quasi infinita serie di "varianti", per le quali non è possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste è per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e

salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi). Più ad Ovest, in una zona in cui erano presenti affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marenghi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone Il Censore.
Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovò una nuova opportunità: il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nel Veneto. La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influì sul maiale, che anzi se ne avvantaggiò, come risulta ad esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969). La evoluzione della alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associò alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso. Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.
Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:
- accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";
- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.
La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, è sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.
Una tecnologia di conservazione fondamentalmente unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.

CONCLUSIONI SUL PROSCIUTTO PADANO.
Allevamento dei maiali
In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono sui prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il grano turco (mais). L'allevamento è quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

Stagionatura dei prosciutti
La salatura delle carni è possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre-febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente è per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido. In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenesi, verso Nord e nella parte veneta della

padania. La stagionatura è quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un "prosciutto maturato".
Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:
* territori di allevamento: bassa pianura;
* aree di stagionatura: pre-collinare e collinare;
* tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo;
* trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale";
* assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo;
* possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.
La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e di alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura", ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.
La indubbia "unicità" del Prosciutto Padano non ha però impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto).
Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni, guidati da:
* qualità (maturità) dei maiali allevati;
* ambiente di maturazione;
* tecnologia di produzione.

PROSCIUTTO DI PARMA
Sulla vocazione salumiera di Parma abbiamo diverse note storiche che riguardano il Prosciutto, ma anche altri salumi a lunga stagionatura (ad esempio il Culatello o Culattello).
Nella "Secchia Rapita" di A. Tassoni pubblicata nel 1622, durante il Concilio degli Dei il "cuoco maggiore" è Mastro Presciutto ("traduzione" del dialetto Persutt o Parsutt). Abbastanza chiara è l'origine del termine "prosciutto": si tratta di carne "prosciugatissima" o "perxuctus".
La spalla - e con questo ci riferiamo alla "Spalla di S. Secondo", un paese vicino a Parma e posto nella pianura nelle vicinanze del Po - è costituita da una porzione di maiale abbastanza grossa, corrispondente appunto alla spalla, che viene conservata per un limitato periodo di tempo con la salagione e l'essiccazione, e che prima dell'uso viene cotta. La sua presenza è documentata nella zona fin dalla fine del 1100, come riportano sia l'Allodi che il Drei sulla base delle loro ricerche nelle Carte degli Archivi Parmensi, dove la spalla, oltre che come "spalla", viene anche indicata con il termine latino di "spatulam".

Il culatello, che pure è tradizionalmente prodotto nella parte più bassa della provincia di Parma, è costituito da una parte della coscia di maiale, conservata con la sola salagione (limitata!) e l'essiccazione all'aria. La sua presenza è documentata fin dal 1322: Bonaventura Angeli, nella sua Historia della Città di Parma della fine del 1500, ricorda che al principesco sposalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale erano presenti, quali doni dei Marchesi Pallavicino di Busseto e dei Conti Rossi di Zibello cugini degli sposi, degli "eccellentissimi culatelli".
La citazione di questi due salumi parmensi e soprattutto del Culatello o Culattello (da "culatta"), prodotto nella pianura e quindi in ambiente umido - è d'obbligo in quanto può permettere di intuire i rapporti di tecnologie tra la pianura (Culatello) e la collina e precollina (Prosciutto) e quindi meglio comprendere la evoluzione nella produzione del Prosciutto di Parma, ma soprattutto lo stretto legame con il territorio.
E' infatti ipotizzabile che l'esperienza accumulata nei secoli con la "lavorazione" della spalla, ma soprattutto del culatello, abbia dato origine al Prosciutto di Parma, scarsamente salato e quindi "dolce", quando questa lavorazione sia stata "tentata" con successo in un'area ambientale favorevole per la scarsa umidità. Nelle colline parmigiane era presente un tale ambiente ed era possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.
Circa il prosciutto di Parma vi sono numerose notizie storiche che riguardano diversi aspetti:
* Allevamento del maiale a Parma.
Oltre alle notizie generiche e comuni per tutta la Pianura Padana, l'allevamento del maiale è fortemente inserito nella tradizione parmigiana, come documentato anche da modi di dire e proverbi dialettali. Per l'allevamento di questo animale e le relative tecniche sono inoltre da ricordare le seguenti pubblicazioni:
- Landi, O. "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia." -Venezia, Bariletto, 1569;
- Manoscritto di Anonimo del secolo XVIII sull'Agricoltura (1744);
- Spaggiari, P.L. "Insegnamenti di Agricoltura parmigiana del XVIII sec."
- Silva, Parma, 1964.
- Anonimo "Trattato sopra i Majali" dedicato a Sua Eccellenza Mederico-Luigi-Elia Moreau Saint-Mery;
- Jacini, S. "Relazione finale sui risultati dell'inchiesta agraria" - 1884;
- Rozzi, U. "L'allevamento suino in provincia di Parma" - 1932;
- Rozzi, U. "I suini" - Parma, 1937;
- Cassella, P. e O. "Manuale per l'allevamento del maiale" - 1880;
- Lemoigne, A. "Torniamo all'antico?" - Parma, 1893;
- Strobel 1844.
* Produzione e commercializzazione del Prosciutto di Parma.
Diverse notizie storiche riguardano il Prosciutto di Parma e tra queste sono da segnalare le seguenti.
- 1309: Statuto dei Beccai, ASP, Fondo Comune, Sez. 1, Serie XXII b. 1959. (citazione del prosciutto, denominato "bassa")
- 1386: Pacta ordines et statuta dacy douane salis (1386) (ASP comune, b. 1765) cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990) - (prima citazione del Prosciutto di Parma)
- 1440 circa: Dall'Olio, E. "Sagre, mercati e fiere di Parma e Provincia", 1979
- 1589: Menù nozze Marcantonio Colonna -Orsina Peretti (Furositto, R.-aggiunta al "Trinciante" del Cervio - Roma, Burchioni, 1953).
- 1503-1545: (censimenti) Consumi di sale pro-capite nella pianura e collina parmense (da A. Tacca - Perna et Parma, 1990)
- 1500-1600-1700: Calmieri e "Gridari" diversi sui prezzi degli alimenti (tra i quali il Prosciutto con osso e senza osso)

- 1768-1799: Acquisti di Prosciutto dalla Corte Borbonica (A. Tacca, 1990)
- 1700 (prima metà): Situazione delle Miniere del Sale nel parmense - Di Noto, S. (a cura di) "Le Istituzioni dei Durati Parmensi nella Prima Metà del Settecento", 1980 (pag. 164 e seg.)
- 1700: (come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700) Relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli e sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande. Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.
- 1899: Micheli, G. "Le Corporazioni Parmensi d'arti e mestieri" - Battei, Parma, 1899
- 910: Distribuzione del sale Salsomaggiore (A. Tacca, 1990, pag. 136)
- 1860-1915: Prime Ditte che si occupano della produzione del Prosciutto di Parma (Relazioni e Bollettini Camera di Commercio e d'Arti della Provincia di Parma - Cataloghi Esposizioni)
- 1937: Bianchi, M. "Le specialità della nostra industria salumiera (1937, p. 96).

* Caratteristiche morfologiche

Sulle caratteristiche morfologiche (dimensioni, conformazione, ecc..) del Prosciutto di Parma nel passato sono molto importanti le nature morte che lo rappresentano. Una di queste - che rappresenta un Prosciutto di Parma perfettamente riportabile a quello tradizionale ed attuale - è la natura morta del XVII secolo di N. Levoli (Natura morta con prosciutto, olio su tela, Parma, collezione privata - cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990).

Sulla base della documentazione disponibile è possibile riconoscere che per quanto concerne la produzione del Prosciutto di Parma si ripete lo schema degli altri prosciutti padani e cioè l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.

E' inoltre stabilito quanto segue:

* l'allevamento del maiale è una antica tradizione parmigiana che si riallaccia a quella celtica-longobarda padana;
* l'allevamento del maiale ha avuto soprattutto dal 1700 in avanti l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;
* l'allevamento del maiale nel parmigiano ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotte (allevamento semibrado). Successivamente vi è stata l'utilizzazione del siero di latte e quindi, uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano;
* la salagione delle carni di maiale nel territorio parmigiano ha una antica tradizione, con la produzione di prodotti rinomati già alla fine del 1300, anche per la disponibilità delle locali "miniere di sale";
* la produzione del Prosciutto di Parma (come degli altri prodotti salumieri parmigiani) esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo dell'umidità e della temperatura ambientale;
* il Prosciutto di Parma è citato già nel 1300 ed una buona bibliografia ne accerta la continuità produttiva e commerciale;
* le caratteristiche morfologiche del Prosciutto di Parma nel passato e soprattutto la sua dimensione sono ricavabili da nature morte di pittori che hanno operato a Parma;
* la industrializzazione della produzione del prosciutto di Parma è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.

EVOLUZIONE DELLA ATTIVITA' DI STAGIONATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DAI PRIMI DEL 1900.

E' con l'inizio del XX secolo che il prosciutto del Parmense comincia a costruirsi pazientemente la sua grande fama anche dal punto di vista commerciale, dato che proprio in quegli anni si crearono i presupposti che favorirono due eventi di fondamentale importanza per lo sviluppo del comparto:

- introduzione nel processo produttivo della cella frigorifera;
- primi passi di un cambiamento di indirizzo produttivo, consistente nella installazione dei primi stabilimenti attrezzati per la stagionatura di ingenti quantità di prosciutto.

Nel periodo antecedente l'adozione delle celle frigorifere, gli uomini impegnati nella stagionatura dei prosciutti, sfruttando abilmente - come detto - l'andamento stagionale dei mesi invernali (nei mesi caldi la lavorazione delle carni fresche non poteva avere luogo causa le elevate temperature), portavano a maturazione un numero di prosciutti sufficienti ai bisogni locali ed alle prime richieste del mercato di Parma.

Questi stagionatori fondavano il loro lavoro su cognizioni empiriche. C'erano infatti inquietanti incognite e aspetti imprevedibili nella lavorazione del prosciutto. Scoprire e colpire la radice dei mali che insidiavano il processo di maturazione voleva dire assicurare l'avvenire al prodotto; in questo senso operarono i pionieri del settore, quelli che tentarono ogni strada pur di arrivare alla meta. Di quelle esperienze compiute agli inizi del 1900 dà attendibile testimonianza, forse l'unica, Guglielmo Bonati, che nelle sue memorie descrive la tecnologia adottata in quel momento e le prospettive per l'avvenire del comparto. Erano i giorni che precedevano l'avvento dei frigoriferi, con i quali si pensava sarebbe stato scritto un nuovo capitolo della "stagionatura" del prosciutto, poiché consentivano la conservazione delle cosce fresche anche nei mesi caldi. Viceversa, al dire del memoriale, i frigoriferi "non portarono che mali peggiori dei primi" in quanto le immediate esperienze, costituirono una grande delusione, un sogno svanito ben presto.

Nella storia del prosciutto di Parma furono scritte, proprio in quel periodo, pagine difficili, per il verificarsi di tracolli di aziende nate e cresciute nel settore, con la perdita di capitali ingenti. La tecnica della salagione era nota a tutti, ma non altrettanto gli accorgimenti per ovviare ai malanni lungo il corso della maturazione, e non c'erano scuole in tutto il mondo in grado di insegnare tale disciplina. Ci vollero anni per individuare la natura di tali mali, e dopo tentativi di vario genere, emerse che il fattore principale non era il freddo, bensì l'umidità; pertanto, disciplinare la temperatura per non lasciare spazio alcuno all'umidità, fu il campo di battaglia di tutti gli stagionatori.

I consigli produttivi contenuti nelle memorie del Bonati (52 anni di esperienze), erano a quei tempi senz'altro coraggiosi e lungimiranti, tornando utili a chi vi prestò fiducia. Al periodo compreso tra le due guerre si possono ascrivere talune acquisizioni rilevanti, e precisamente, la formazione di un'alta specializzazione nella lavorazione del prodotto, dovuta alla lunga esperienza degli stagionatori, ed il consolidarsi di patrimoni aziendali che contribuirono, insieme ad altri fattori, alla successiva espansione produttiva del settore.

Per quanto riguarda invece il secondo evento fondamentale, il mutamento di indirizzo produttivo, occorre sottolineare come la stagionatura del prosciutto iniziò ad assumere le caratteristiche di attività economica di un certo peso intorno agli anni '20, anche se fino al secondo dopoguerra la ristrettezza del mercato, dovuta ai limitati consumi interni non bilanciati da correnti di esportazione, fu un dato che venne a condizionare la politica produttiva dell'epoca, politica essenzialmente di adattamento. I primi stagionatori, insediati prevalentemente a Langhirano e Collecchio, operavano su scala familiare e con prevalente utilizzo di mano d'opera stagionale. Negli anni '50, però, la diffusione di condizioni agricole e zootecniche più favorevoli, unitamente all'aumento dei redditi individuali, ridotti di molto e quasi annullati durante la guerra, contribuirono a modificare quella statica situazione che

aveva contraddistinto il periodo compreso tra i due conflitti mondiali. In particolare, mentre lo sviluppo dell'attività casearia, legato alla produzione del formaggio parmigiano, diede alla suinicoltura un notevole impulso in virtù di una nuova e più razionale alimentazione costituita dai sottoprodotti di caseificio e dai cascami di cereali, gli incrementi dei redditi individuali, partendo da soglie assai modeste, provocarono una espansione della spesa in beni di consumo, specie alimentari, ed un innalzamento generale dello standard di vita della popolazione.
Conseguentemente, si registrò un ampliamento dimensionale e spaziale del mercato, per cui vennero incrementati i contatti con le province limitrofe e, gradatamente, attraverso una capillare espansione, il prodotto cominciò ad essere apprezzato non solo su tutto il territorio nazionale, ma anche oltre frontiera.
La nuova ampiezza del mercato, tuttavia, mal si combinava con le modeste dimensioni delle singole imprese, caratterizzate da una gestione strettamente familiare. Se in passato, però, tale conduzione aziendale, stante i modesti volumi di prodotto e la stazionarietà dell'assorbimento, aveva potuto affrontare la domanda senza un particolare assetto organizzativo, l'attuale attività produttiva, che nel frattempo si era portata a livelli decisamente elevati e che trovava il suo sbocco in mercati sempre più ampi e dinamici, non poteva seguire i vecchi schemi, ma doveva utilizzarne dei nuovi.
Alcuni operatori, sentendo questa necessità, potenziarono - grazie anche agli apporti del risparmio privato - le imprese esistenti o ne costituirono delle nuove, favorendo, così, il progressivo avvicinamento delle stesse verso maggiori volumi produttivi, nonché il graduale abbandono del cliché familiare che, da sempre, le aveva caratterizzate. Simili trasformazioni non operarono, però, sull'intero numero di aziende del settore, poiché la maggior parte di esse mantenne la fisionomia originaria: in ogni caso, l'incidenza dei cambiamenti fu tale da imprimere una rilevante dinamica all'evoluzione del comparto.
In seguito all'espansione del mercato e all'aumento dei consumi, l'attività di stagionatura dei tradizionali centri della fascia pedemontana (Langhirano, Collecchio, Felino e Sala Baganza), iniziò a diffondersi lungo le vallate della Provincia. E' noto, infatti, che i risparmi, formatisi nelle zone limitrofe alle citate località, affluirono agli stagionatori sotto forma di mutui o di conferimenti di prosciutti freschi per la lavorazione, per cui le considerevoli prospettive economico-commerciali e la sperimentata possibilità ambientale, favorirono la trasformazione in imprenditori da parte di coloro che, in precedenza, avevano proficuamente investito nel settore.
Di qui alcune delle ragioni della diffusione dell'attività industriale anche in zone diverse da quelle usuali: alla stagionatura dei prosciutti, si interessarono, infatti, i Comuni di Corniglio, Neviano e Palanzano (confluenti su Langhirano), di Calestano (confluente su Felino e Sala Baganza) di Varano, Pellegrino, Traversetolo, Montechiarugolo, confluenti su altri centri della pedemontana.
Nel 1963 fu fondato da un gruppo di 23 Aziende di stagionatura il Consorzio Volontario fra i Produttori del Prosciutto Tipico di Parma.
Le finalità di base di tale Ente miravano, in sostanza, a difendere, distinguere e garantire la produzione ed il commercio del prosciutto tipico, tutelare il nome "prosciutto di Parma" da abusi del nome, imitazioni, contraffazioni, atti di concorrenza sleale in danno del prodotto autentico, ottenere il riconoscimento giuridico del nome Prosciutto di Parma, ossia una legge di tutela della denominazione di origine.
Tale legge fu effettivamente emanata nel 1970 ed il seguito è storia contemporanea.

CONCLUSIONI
Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, è possibile riconoscere quanto segue.
Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle esperienze di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.
La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.
Per quanto attiene al Prosciutto di Parma**,** è stato attestato che la applicazione delle tecniche arcaiche di produzione, sopravvissute nella sostanza nel corso dei secoli - anzi arricchitesi sempre più di esperienze personali ereditate da ogni epoca - ed evolute in parallelo con il complesso dipanarsi delle situazioni storiche, economiche e sociali, non ha conosciuto soluzioni di continuità; ciò dimostra come le peculiari caratteristiche qualitative del prosciutto di Parma siano essenzialmente ed intimamente collegate - anzi da essi dipendono - con insostituibili ed irriproducibili fattori naturali, ambientali ed umani.
Ulteriore conferma delle suddette conclusioni potrà essere tratta dalla analisi storica e dalle indicazioni considerate nella seguente scheda F che riprende e sviluppa gli argomenti trattati con peculiare riferimento al legame con l'ambiente geografico.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del Prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella pianura Padana ed a Parma. La produzione e la commercializzazione del prosciutto di Parma.

Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").

Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei Ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "Porci" per la produzione di prosciutti crudi.

Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".

Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

SCHEDA E

METODO DI OTTENIMENTO DEL PROSCIUTTO

I metodi di ottenimento del prosciutto di Parma sono contemplati dalla Legge della Repubblica Italiana 13 febbraio 1990 n° 26 e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.° 253 e da ultimo sono stati riconosciuti dal Regolamento CEE n. 1107 del 12.06.96. Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima illustrate nelle precedenti schede B e C.
La lavorazione del "Prosciutto di Parma", prevede 9 fasi:
1. Isolamento
2. Raffreddamento
3. Rifilatura
4. Salagione
5. Riposo
6. Lavatura-Asciugatura
7. Pre-stagionatura - Toelettatura
8. Sugnatura
9. Sondaggio-Stagionatura

Isolamento
Il maiale deve essere:
- sano - riposato - digiuno da 15 ore
In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena.

Raffreddamento
Il prosciutto isolato viene portato in apposite celle di raffreddamento per 24 ore:
- per portare la temperatura della coscia da 40 °C. a 0 °C.;
- perché il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente.
Durante la fase di raffreddamento il prosciutto subisce un calo di peso pari ad almeno 1%.

Rifilatura
Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a "coscia di pollo".
La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico, favorisce infatti la salagione.
Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.
Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso.
Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Salagione
La coscia raffreddata e rifilata viene avviata dai macelli agli stabilimenti di salagione; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme; infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. La salagione avviene usando sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco.
Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.
I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variante fra 1 e 4 °C., con un'umidità dell'80% circa. Dopo 6/7 giorni di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e infine sottoposti ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per 15/18 giorni a seconda del loro peso.
Durante questo periodo il prosciutto assorbe lentamente il sale e cede parte della sua umidità. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è del 3,5/4% circa.

Riposo
Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo per periodi variabili da 60 a 90 giorni con una umidità del 75% circa a temperatura da 1 a 5 °C. Durante questa fase il prosciutto deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. E' molto frequente il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare. Il calo di peso nel riposo è pari a 8/10% circa.

Lavatura-Asciugatura
I prosciutti vengono lavati con acqua tiepida, raschiati nella cotenna per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

Pre-stagionatura
Avviene in stanzoni con le finestre contrapposte, dove i prosciutti sono appesi alle tradizionali "scalere". Le finestre vengono aperte in relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.
Dopo la fase di pre-stagionatura viene battuto per meglio conferirgli la forma tondeggiante e, talvolta, la fossetta attorno alla noce viene cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

Sugnatura
La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto un po' di sale e di pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo una ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana.

Sondaggio e Stagionatura.
Dopo la sugnatura, al 7° mese, il prosciutto viene trasferito nelle "cantine", locali più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-stagionatura. All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di sondaggio, momento essenziale nella "vita del prosciutto". In questa fase, un ago di osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire rapidamente per poi riperdere gli aromi del prodotto, viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato da operai esperti dotati di particolari caratteristiche olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.
Nel corso della stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.
Trascorsi 12 mesi di stagionatura e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo Abilitato viene apposto il marchio a fuoco "corona ducale".

RICONOSCIMENTO DELL'IMPRESA PRODUTTRICE E IDONEITA' DEGLI STABILIMENTI.
- Le aziende che intendono produrre il prosciutto di Parma devono essere riconosciute dall'Organismo abilitato e, a tal fine, presentano domanda dalla quale risultino:
a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Parma;
b) la denominazione e la sede della ditta;
c) la sede dello stabilimento, nonché la relativa capacità produttiva, con gli estremi della autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.
- L'Organismo abilitato, all'atto del riconoscimento, provvede alla attribuzione di un numero di identificazione del produttore; tale numero figura sul contrassegno di cui all'art. 1 della legge n° 26/90.
- Sono a carico delle aziende interessate tutte le spese derivanti dagli adempimenti previsti dal presente dispositivo e le spese per le perizie a tal fine richieste dall'Organismo abilitato o dall'interessato.
- Per essere considerati idonei alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti e devono essere muniti di:
a) locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;
b) celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti nelle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo;
c) altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.

- I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche proprie dell'ambiente.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore

Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

Altri documenti richiamati:
- Legge n°26/90 (scheda A)
- Decreto Ministeriale n°253/93 (scheda A)

SCHEDA F

ELEMENTI COMPROVANTI IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA
Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del prosciutto di Parma e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'excursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatisi e stratificatisi nel corso dei secoli.
Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali, e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti, come sarà più diffusamente rappresentato ai prossimi punti F.2 e seguenti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELLA ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE.
Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento del bestiame suino, bovino ed ovino si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico.
Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in proporzione omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.
Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.
Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento Etrusco (V sec. a.C.) posto a Sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.
In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.
Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori. L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.
All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionalmente praticati:
- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie

locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;
- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;
- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).
Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province della Valle Padana i primi riproduttori Yorkshire.

LE RAZZE INDIGENE
Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione della Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.
Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti agli inizi della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:
- <u>Piemonte</u>: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.
- <u>Lombardia</u>: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.
- <u>Emilia</u>: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.
Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".
- <u>Romagna</u>: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava una sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm. al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).
- <u>Veneto</u>: oltre alle razze lombarda e la romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.
- <u>Toscana</u>: terra ricca di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta.

Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello color nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa una accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".

- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.

In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da coscie e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.

In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle popolazioni suine locali con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò, non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.

Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.

Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione di suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.
L'industria richiedeva, come richiede tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.
I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i 9-10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre 1 Kg di incremento. Però bisogna tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.
La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Però, già da tempo, le razze autoctone, a seguito dei ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, finirono, come sopra accennato, per perdere la loro importanza fino ad essere sostituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.
Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo stesso periodo, in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati suini non collegati ai caseifici.
A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento.
Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, di 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.
Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.
Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come traguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.

Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.
Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.
Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del Centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per un ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna, e le Regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.
Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Però, anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del Centro Italia.
Negli ultimi anni, peraltro, l'emanazione, in alcune regioni del nord, di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina di una produzione di un suino pesante è ugualmente antichissima.

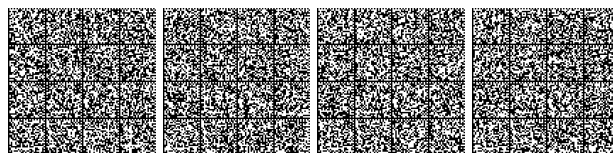
PREMESSA
Vi è, peraltro, un ulteriore elemento – attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario – che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

Infatti, se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità - che definisce il legame di cui si discute - interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.

Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di Parma" è indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di "suino pesante", più volte specificato nella presente scheda e nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C.

E' quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il Regolamento (CEE) n. 3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.

Entrato in vigore a partire dall'1 gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse,

suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità, per ogni Paese, di introdurre una classe speciale denominata "S".

In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

a) una di "suino leggero", macellato a pesi conformi alle medie europee;

b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150-160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto > a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato Regolamento (CEE) n. 3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.

Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.

Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.

In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:

- la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Parma è tratta unicamente dal cosiddetto "suino pesante";
- la Comunità ha riconosciuto attraverso la Decisione del 21 dicembre 1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante", conforme alle esigenze della industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;
- il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;
- la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;
- il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come già riportato alla scheda B, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone. Tale zona

è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. Infatti solo qui arriva, preziosa ed unica, l'aria che "prosciuga" e rende dolce ed esclusivo il prosciutto di Parma. Aria che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Lagastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni fino a soffiare tra i prosciutti delle valli parmensi. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'aerazione possa dare il suo decisivo contributo per quei processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizzano il Prosciutto di Parma.
Tali trasformazioni biochimiche, che si verificano nella lunga fase di stagionatura seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle condizioni ecologiche che caratterizzano le valli parmensi e che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo.
Ciò è tanto più facilmente constatabile raffrontando il prosciutto di Parma con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto, ma niente altro che l'aspetto, di una regolare maturazione. Si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale sia in seguito alla esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono (più esternamente che nelle parti interne) l'aspetto esteriore del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza però averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.

La zona "a monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Parma è inoltre caratterizzata dalla mancanza di insediamenti produttivi che possano, attraverso emissioni liquide e/o gassose, determinare fenomeni di inquinamento ambientale. Tale caratterizzazione è peraltro preservata dalla legge di tutela 13/2/90 n° 26, la quale, infatti, prevede che: "Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio". La adozione di così severe norme (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini) è giustificata solo da una radicata consapevolezza di necessità obiettiva di salvaguardia e tutela ambientale.

L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che la consolidazione e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di Parma e della trasformazione del prosciutto di Parma stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n°3220/84;
Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988
Decisione della Commissione del 20 novembre 1989
Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989

Copia di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

Altri documenti richiamati:
- Riferimenti bibliografici già contenuti nella scheda D punto D.6;
- Bibliografia già allegata alla scheda D.

SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO PREVISTA DALL'ARTICOLO 10 DEL REGOLAMENTO CEE N° 2081/92.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte e nel rispetto degli adempimenti previsti nelle precedenti schede e nel piano dei controlli, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

SCHEDA H

ELEMENTI SPECIFICI DELLA PRESENTAZIONE, IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

PREMESSA
Il vigente dispositivo di legge e regolamentare nazionale dispone per il prosciutto di Parma regole particolari relativamente alla identificazione del prodotto sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia nel momento della presentazione nella fase commerciale.
Il dispositivo vigente prevede infatti timbri, sigilli e contrassegni che identificano la produzione protetta ai vari livelli delle fasi di lavorazione, in un concatenarsi di momenti identificativi e certificativi di tutti i "passaggi" del prodotto: dalla materia prima al prosciutto stagionato e oltre.
Infatti, come già prospettato nella precedente scheda C, è prevista nel contesto del circuito della produzione protetta la seguente sequenza:
- timbro/i di cui alla scheda C., apposto/i dall'allevatore;
- timbro di cui alla scheda C apposto dal macellatore;
- sigillo metallico di cui alla scheda C apposto a cura del produttore;

- contrassegno a fuoco "corona ducale" di cui alla scheda C apposto alla presenza degli incaricati dell'Organismo abilitato.

Anzitutto il contrassegno a fuoco "corona ducale" a cinque punte contenente la parola "Parma": il primo simbolo risale al 1963; esso è stato successivamente modificato attraverso nuovi provvedimenti, l'ultimo dei quali - pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 31 agosto 1991 - è stato il Decreto Ministeriale 26 agosto 1991. Il contrassegno "corona ducale" è il marchio a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare. La corona ducale vale come marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati. Il contrassegno "corona ducale" è accompagnato, a far tempo dal 1° ottobre 1991, da una sigla di identificazione del produttore, attribuito dal Consorzio del Prosciutto di Parma al momento del riconoscimento e dell'abilitazione dell'azienda. In ogni caso solo la presenza del contrassegno "corona ducale" accompagnato dalla sigla del produttore consente, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato, in tranci o affettato e preconfezionato), la legittima qualificazione del prodotto medesimo come prosciutto di Parma.

Il Consorzio di tutela custodisce le matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato, sono affidati agli Ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti. Gli incaricati stessi hanno, nella circostanza del loro lavoro, piena responsabilità della custodia, gestione ed utilizzazione degli strumenti e rispondono in via disciplinare e, se del caso, giudiziaria, di eventuali negligenze, omissioni o usi impropri. In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del prosciutto di Parma - anzi l'unico elemento formale discriminante - a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è pertanto costituito dal contrassegno "corona ducale". E' solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la "corona ducale" un prodotto non può essere denominato, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio). Il "plus valore" rappresentato dal contrassegno "corona ducale" è peraltro attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono state addirittura apposti contrassegni "corona" contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

Anche la riproduzione grafica del contrassegno "corona ducale" non è nella libera disponibilità di chiunque (neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso. Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

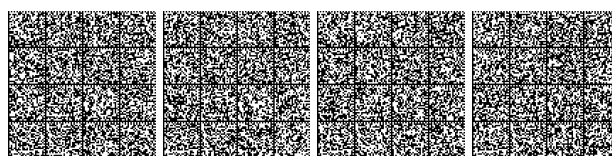
Si è già riferito che la apposizione del contrassegno corona ducale è l'ultimo elemento, in ordine cronologico, identificativo e qualificativo del prodotto tutelato; esso infatti può essere apposto solo su prosciutti che rechino il sigillo metallico "C.P.P." apposto all'inizio della lavorazione. Si tratta di un sigillo metallico, il cui simbolo è stato approvato con Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 19 ottobre 1978) recante il mese e l'anno dell'inizio lavorazione che viene applicato a cura del produttore sulle cosce fresche pervenute nello stabilimento e che intende avviare alla

produzione protetta. Tale sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è apposto solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e munite dal timbro a fuoco numerato attribuito, per ragioni di identificazione, a ciascun macello, nonché accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che risponda alle caratteristiche sostanziali e qualitative, ivi compreso il rispetto delle parametrazioni oggettive di cui alla scheda B; il sigillo stesso non può essere apposto su cosce fresche prive di alcuno dei suddetti requisiti ed una sua eventuale applicazione indebita è sanzionata per legge.

Sigillo: costituito da una corona circolare dove appariranno impressi a rilievo la sigla CPP e la data di inizio della lavorazione, espressa con il mese (indicato con le prime tre lettere) e con l'anno (indicato con le ultime due cifre in numeri arabi).
Il timbro indelebile apposto a caldo dal macello è costituito da una base comune recante la sigla "PP" e da una sigla alfa-numerica (una lettera e due cifre) identificativa di ogni macello abilitato. Il macello appone il proprio timbro sulle cosce fresche ricavate dai suini provenienti da allevamenti riconosciuti, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa dei prosciutti per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta. Anche il timbro del macello, per il fatto di essere numerato e quindi identificativo di ogni singola azienda di macellazione, svolge un ruolo rilevante - oltre che dal punto di vista della certezza della "ricostruzione" della provenienza di tutti i prosciutti nella fase di lavorazione (e spesso anche a stagionatura ultimata) - anche in funzione di controllo.
Timbro a fuoco: costituito dalla sigla fissa "PP" e da una sigla mobile di identificazione del macello costituita da una lettera e da due numeri, da riportare nello spazio sottostante in luogo dei punti.

Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n° 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione approvato con Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96.

Il disciplinare stesso richiede peraltro, per ciascuno dei tipi di presentazione del prosciutto di Parma alcune peculiari indicazioni obbligatorie, ed in particolare:
a) per il prosciutto di Parma intero con osso:
- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";
- la sede dello stabilimento di produzione;
b) per il prosciutto di Parma confezionato intero o presentato in tranci:
- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione, qualora il sigillo (di cui alla precedente scheda H) non risulti più visibile;
c) per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
- le confezioni presentano una parte comune, pari al 25% della superficie della parte superiore delle confezioni stesse, costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore, di fondo nero, o trasparente nei limiti ed alle condizioni prescritte nell'allegata direttiva concernente l'affettamento e il confezionamento del prosciutto di Parma, riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:

* prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della Legge 13 febbraio 1990 n° 26 e del Regolamento (CEE) n.1107 del 12.06.96;
* confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.
- la sede del laboratorio di confezionamento;
- la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui alla precedente scheda H).

E' vietata l'utilizzazione di qualificativi quali, "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" ed "affettato".

E' vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione protetta, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui alla scheda C.

I divieti di cui alla presente scheda H si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto tutelato.

L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4
Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
Decreto Ministeriale 26 agosto 1991
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3
Decreto Ministeriale 4 agosto 1986
Altri documenti richiamati:
- Legge 13 febbraio 1990 n°26 (scheda A);
- Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n°253 (scheda A);
- Accordi Bilaterali (Scheda I)

SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI E/O INTERNAZIONALI.

Il Prosciutto di Parma DOP, già protetto a livello nazionale ed in forza di una serie di accordi e convenzioni bilaterali, è attualmente protetto ai sensi del Regolamento (CEE) n.1107 del 12.06.96.
Il Prosciutto di Parma DOP è tutelato contro ogni tipo di usurpazione in virtù della normativa comunitaria e nazionale vigente ed il Consorzio incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali svolge azione di tutela, valorizzazione, salvaguardia e vigilanza sul mercato ai sensi dell'articolo 14 della Legge 526/99.

DIRETTIVA CONCERNENTE LE OPERAZIONI DI AFFETTAMENTO E CONFEZIONAMENTO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

CAPITOLO 1

NORME GENERALI

Art. 1

Definizioni

1. Ai sensi della presente direttiva si intende:

- per “disciplinare”, il disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma;

- per “legge di tutela”, la legge 13 febbraio 1990 n° 26 (Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma);

- per “regolamento di esecuzione”, il regolamento di esecuzione della legge di tutela, approvato con Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993, n° 253;

- per “Istituto”, l’Istituto Parma Qualità;

- per “marchio consortile”, il contrassegno di identificazione e qualificazione del Prosciutto di Parma di cui all’art. 1 della legge ed il cui simbolo è stato approvato, da ultimo, dal Decreto Ministeriale. 23 agosto 1994, allegato. 3;

- per “operazioni di confezionamento”, tutte le operazioni pertinenti all’affettamento e al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle di verifica dei prosciutti con osso, quelle di disossatura e quelle di incartonamento;

- per “mattonella”, il prosciutto disossato e opportunamente predisposto per essere affettato.

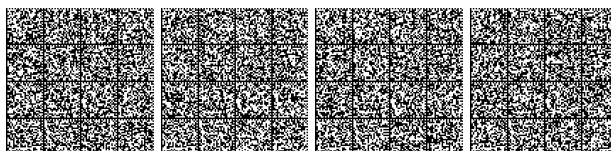
Art. 2

Riferimenti normativi

1. Le operazioni di confezionamento sono disciplinate dalla legge di tutela, dal regolamento di esecuzione e dalla presente direttiva, emanata ai sensi dell’art. 12 comma 1 della legge stessa.

2. La presente direttiva, costituente “disposizione concernente il confezionamento del Prosciutto di Parma”, è approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e inserita nel disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma.

3. Eventuali modificazioni potranno essere apportate secondo la medesima procedura; in caso di sopravvenute norme imperative le modificazioni sono apportate senza formalità.

4. Sono da intendersi quali imperative anche le normative adottate e le relative procedure eventualmente richieste da Paesi esteri importatori.

CAPITOLO 2

RICONOSCIMENTO DEL LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Art. 3

Ubicazione laboratori di confezionamento

1. Le operazioni di affettamento e confezionamento del "Prosciutto di Parma" sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'Istituto.

Art. 4

Istanza di riconoscimento

1. L'impresa che intende procedere all'affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma deve presentare istanza all'Istituto indicando:

   a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Parma;

   b) la ragione sociale, la sede della ditta e le generalità dei legali rappresentanti;

   c) la sede del laboratorio di confezionamento;

   d) gli estremi dell'autorizzazione sanitaria unitamente alla descrizione dei locali e degli impianti;

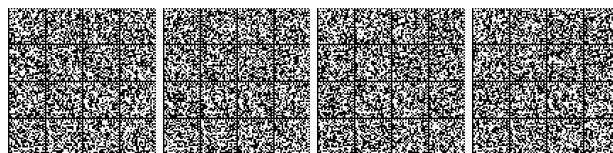
   e) la capacità produttive e i volumi approssimativi di produzione;

   f) la ragione e la sede dei fornitori delle confezioni, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 9;

2. L'impresa, contestualmente all'istanza di cui al punto precedente, si impegna, oltre che ad informare l'Istituto in relazione a qualsiasi variazione dei dati già forniti, alla osservanza di tutte le prescrizioni di legge e delle direttive dello stesso emanate in materia di affettamento e confezionamento di Prosciutto di Parma.

Art. 5

Requisiti per il riconoscimento

1. Ogni laboratorio per essere considerato idoneo al confezionamento del Prosciutto di Parma secondo le fasi e le modalità indicate nel regolamento e nella presente direttiva, deve essere munito di autorizzazione sanitaria attestante la conformità a requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria, con particolare riferimento alla direttiva 77/99/CEE e successive modifiche.

2. Al fine di ottenere il riconoscimento di idoneità il laboratorio deve almeno essere munito di:
   a) locale di pre-pulitura e disosso;
   b) cella frigorifera per la conservazione delle "mattonelle";
   c) locale di preparazione del prodotto, di affettamento e confezionamento;
   d) cella frigorifera per la conservazione del Prosciutto di Parma confezionato;
   e) locale di incartonamento e spedizione.

3. La struttura del laboratorio deve inoltre prevedere spogliatoi separati per il personale addetto all'affettamento e deve essere tale da impedire spostamenti di personale direttamente dal locale di affettamento e pre-confezionamento a quello per lo stoccaggio del prodotto pronto per l'incartonamento.

4. Il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari.

5. Qualora le operazioni di disossatura si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di uno stabilimento di produzione, gli stessi locali devono essere muniti di requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria ed essere comunque situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge.

Art. 6

Procedure per il riconoscimento

1. L'Istituto, espletati gli accertamenti ritenuti necessari, provvede al riconoscimento del laboratorio ed alla attribuzione di uno specifico numero di identificazione.

2. Gli accertamenti di cui al comma precedente sono effettuati da apposita Commissione comprendente un incaricato dell'Istituto, uno degli ufficiali sanitari competente per il territorio ed un tecnico della stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, i quali decidono unanimemente.

Art. 7

Revoca del riconoscimento

1. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, il riconoscimento può essere revocato dall'Istituto nei casi di violazione del disciplinare, di inosservanza delle direttive di attuazione nonché nel caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria prescritta.

2. In determinate circostanza il riconoscimento può esser revocato in via cautelare in attesa del giudizio della magistratura.

Art. 8

Albo dei laboratori di confezionamento

1. L'Istituto istituisce e tiene l'albo dei laboratori riconosciuti idonei al confezionamento del Prosciutto di Parma.

CAPITOLO 3

PRODUTTORI DI CONFEZIONI

Art. 9

Abilitazione e revoca

1. Le imprese cui fanno riferimento i laboratori di confezionamento riconosciuti devono notificare la ragione sociale e la sede del fornitore del materiale di confezionamento e/o delle confezioni contestualmente alla istanza di cui al precedente art. 4 o anche successivamente, in tempo comunque utile, all'Istituto.

2. L'Istituto, con apposito formale provvedimento, riconosce il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni autorizzandolo alla riproduzione del marchio consortile sulle stesse.

3. Il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni si obbliga alla osservanza delle prescrizioni stabilite dall'Istituto e, in particolare, si assoggetta ad ogni tipo di controllo inerente la produzione delle specifiche confezioni per il Prosciutto di Parma, ivi comprese le verifiche della rispondenza tra la quantità delle confezioni giacenti, quella originale e quella che risulta utilizzata.

4. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, l'autorizzazione alla riproduzione del marchio consortile può essere revocata, anche senza particolari formalità dall'Istituto, nei casi di violazione del disciplinare e/o di inosservanza delle prescrizioni stabilite.

CAPITOLO 4

CONFEZIONE DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Art. 10

Tecnologie della confezione

1. Il confezionamento del Prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera protettiva ovvero sottovuoto ovvero attraverso altri sistemi eventualmente individuati alla luce della evoluzione delle tecnologie di produzione.

2. I materiali costitutivi la confezione devono essere di ottimo livello tecnologico e atti a fornire tutte le opportune garanzie sulla perfetta conservazione del prodotto e comunque essere conformi alle norme vigenti nazionali e comunitarie.

3. Le confezioni possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.

4. E' obbligatorio l'uso di interfoglio alle condizioni indicate nei commi 1, 2 e 3 del successivo art. 12. E' invece ammesso il confezionamento senza interfoglio nel caso in cui vengano assicurate le condizioni di cui al comma 4 del medesimo art. 12.

Art. 11

Approvazione della grafica delle confezioni

1. L'impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni contenute nella legge di tutela, nel regolamento di esecuzione e nella presente direttiva nonché ad ogni altra norma imperativa eventualmente sopravvenuta.

2. L'impresa confezionatrice comunica l'impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all'Istituto, il quale ne formalizza l'approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.

3. In ogni caso la approvazione della veste grafica delle confezioni non potrà essere formalizzata prima della adozione del provvedimento di cui al precedente art. 9, comma 2.

4. L'impresa confezionatrice si impegna a trasmettere all'Istituto copia dei documenti amministrativi inerenti l'ordinativo e il ritiro delle confezioni.

CAPITOLO 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Art. 12

Tipologia Prosciutto di Parma preaffettato e confezionato

1. Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma possono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua non superiore a 0,91.

2. Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, tali prosciutti sono suddivisi in tre classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura e della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva o sottovuoto).

3. Nel caso di confezionamento con interfoglio, le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

Peso prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva	TMC sottovuoto
7 - 8,5 kg	12 mesi	60 giorni	90 giorni
7 - 8,5 kg	14 mesi	90 giorni	90 giorni
7 - 8,5 kg	15 mesi	120 giorni	120 giorni
8,5 - 10 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni
8,5 - 10 kg	16 mesi	90 giorni	90 giorni
8,5 - 10 kg	17 mesi	120 giorni	120 giorni
oltre 10 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni
oltre 10 kg	18 mesi	90 giorni	90 giorni
oltre 10 kg	19 mesi	120 giorni	120 giorni

4. Nel caso in cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, dovranno essere rispettate le seguenti condizioni:

   – il confezionamento dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva;
   – il TMC non potrà in alcun caso superare i 50 giorni.

5. Per il magazzinaggio ed il trasporto del Prosciutto di Parma confezionato in osservanza della presente direttiva devono essere rispettate le norme di cui alle vigenti normative comunitarie e nazionali con particolare riferimento alla temperatura di conservazione nonché alle attrezzature proprie dei mezzi di trasporto.

CAPITOLO 6

NORME DI PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DELLA CONFEZIONE

Art. 13

Veste grafica della confezione

1. Le confezioni di Prosciutto di Parma, di qualsiasi forma, dimensione e peso, debbono presentare una parte comune – pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione, di fondo nero, riportante il marchio consortile e le diciture di legge: "Prosciutto di Parma" – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26 e del regolamento CE n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva (allegato 1) e che ne costituisce parte integrante.
2. I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell'interessato nel rispetto delle norme regolamentari in materia di etichettatura per il prosciutto tutelato.
3. Qualora la confezione di Prosciutto di Parma sia realizzata nel rispetto di tutte le condizioni indicate al successivo comma 4, la suddetta parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva (allegato 2) e che ne costituisce parte integrante.
4. Le condizioni richiamate dal precedente comma 3 sono le seguenti:

   a) il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio;
   b) il TMC non è superiore a 25 giorni (a far tempo dalla data di confezionamento);
   c) le confezioni devono essere solo a peso variabile, con un peso minimo di 110 grammi;
   d) la stagionatura del prosciutto utilizzato deve essere di almeno 16 mesi;
   e) la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;
   f) in deroga a quanto prescritto dal precedente comma 2, sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell'etichetta tecnica (che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione);
   g) la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione;
   h) l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge (ricordiamo, tra le altre, la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n.510/06"), la denominazione-ragione sociale e/o il marchio commerciale del confezionatore o del produttore o dell'eventuale società capogruppo degli stessi.

Le caratteristiche grafiche e le dimensioni delle diciture e dei marchi contenuti nel triangolo consortile di cui ai precedenti commi 1 e 3 sono indicati nelle riproduzioni grafiche che si allegano alla presente direttiva (allegati 3 e 4) e che ne costituiscono parte integrante.

Art. 14

Etichettatura

1. In ogni caso, oltre alle indicazioni definite al punto 1 lettera a) del precedente articolo, devono essere riportate sulle confezioni del Prosciutto di Parma le seguenti indicazioni:

   a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;

b) la sede del laboratorio di confezionamento;

c) la data di produzione (inizio stagionatura espressa in mese e anno);

d) il termine minimo di conservazione;

e) le modalità di conservazione (a temperatura non superiore a 10° C);

f) la quantità netta;

g) gli ingredienti.

CAPITOLO 7

CONTROLLI

Art. 15

Operazioni di controllo

1. Tutte le operazioni di confezionamento nonché quelle ad esse connesse sono effettuate, salva l'ipotesi di cui al successivo art. 16 comma 3 – e limitatamente alle operazioni di disossatura - sotto il continuo controllo dell'Istituto, il quale verifica altresì la rispondenza del prodotto alle caratteristiche merceologiche definite dalla presente direttiva; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune.

   In caso di prelevamento di campioni si osservano, in quanto applicabili, le norme di cui alla legge 30 aprile 1962 n°283 e successive modificazioni ed il relativo regolamento di esecuzione approvato con Decreto del Presidente della Repubblica. 26 marzo 1980 n. 327.

Art. 16

Procedure di controllo

1. Gli incaricati dell'Istituto, nel presenziare alle operazioni di confezionamento provvedono a:

   a) individuare la/e partita/e destinata/e all'affettamento ricavando i riferimenti necessari del registro del produttore o, se il laboratorio non è annesso ad uno stabilimento riconosciuto, da un documento di trasporto rilasciato dal produttore, su cui sono richiamati i riferimenti in questione;

   b) accertare il numero ed il peso dei prosciutti provvisti del contrassegno, del quale gli incaricati stessi prescrivono la asportazione per l'affettamento previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno;

   c) accertare il numero ed il peso dei prosciutti ritenuti inidonei.

2. Qualora la predisposizione delle mattonelle avvenga previa asportazione dei marchi consortili, gli incaricati dell'Istituto procedono alla identificazione delle stesse con propri timbri da applicarsi sul "pre-imballaggio"; in questo caso deve essere effettuata una ulteriore opportuna verifica dei timbri già apposti al momento dell'apertura dei pre-imballaggi.

3. In alternativa a quelle previste dai precedenti commi del presente articolo, e previo specifico accordo con gli uffici dell'Istituto, è ammessa la seguente procedura:

gli incaricati dell'Istituto:

a) individuano la/le partita/te destinata/te all'affettamento presso il produttore, ricavando i riferimenti necessari dal registro del produttore stesso;

b) accertano il numero ed il peso dei prosciutti destinati all'affettamento, previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno seguendo, per quanto applicabili, le procedure di cui all'art. 20 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1995 n. 253;

c) accertano il numero ed il peso dei prosciutti che non presentano più i requisiti di idoneità, adottando per essi i provvedimenti previsti;

d) appongono un proprio timbro di identificazione in prossimità di uno dei contrassegni consortili sui prosciutti considerati idonei, redigendo apposito verbale di tutte le operazioni svolte.

4. Indipendentemente dalla metodologia seguita nelle fasi precedenti, gli incaricati dell'Istituto, preventivamente alle operazioni di affettamento accertano l'avvenuta asportazione del contrassegno e/o verificano sulle mattonelle la sussistenza del contrassegno stesso e, eventualmente, del timbro di identificazione apposto per i fini di cui al precedente comma 3; in questo caso assistono alla loro definitiva asportazione; gli incaricati, successivamente, verificano altresì:

a) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti a cui è stato asportato il contrassegno;

b) l'avvenuto affettamento ed il peso complessivo netto del prosciutto affettato per il confezionamento;

c) il numero delle confezioni sulle quali è apposto il marchio consortile.

5. Per i prosciutti e le confezioni oggetto di eventuale contestazione si osservano le procedure previste dall'art. 22 del regolamento di esecuzione.

6. Le operazioni compiute sono fatte risultare in apposito verbale compilato a cura dell'incaricato dell'Istituto, copia del quale viene rilasciata alla ditta interessata.

7. Una volta completate le operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 del presente articolo, le mattonelle devono essere sottoposte ad affettamento presso il laboratorio di destinazione indicato a verbale, indipendentemente da eventuali passaggi di proprietà dei prodotti.

Articolo 17

Soggetti sottoposti a vigilanza

1. Tutti i soggetti ricompresi nel circuito comprendente la produzione delle confezioni, la disossatura, la preparazione, l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma sono sottoposti all'attività di vigilanza da parte del Consorzio del Prosciutto di Parma.

2. I controlli relativi al rispetto delle norme igienico-sanitarie sia di carattere generale nonché di quelle indicate nella presente direttiva sono effettuati dall'autorità sanitaria competente per territorio.

Art. 18

Registro del confezionatore

1. Il laboratorio di confezionamento riconosciuto deve tenere un apposito registro nel quale, per ogni singola operazione, devono essere distintamente indicati:

   a) il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;

   b) il numero dell'operazione di scarico rilevabile dal registro del produttore: e, nel caso di laboratorio riconosciuto non annesso ad uno stabilimento abilitato, gli estremi del documento di trasporto ricevuto;

   c) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti provvisti del contrassegno;

   d) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti dai quali è stato asportato il contrassegno per il successivo confezionamento;

   e) il peso complessivo netto del prosciutto affettato;

   f) il numero delle confezioni prodotte e la data di confezionamento.

Art. 19

Programmazione attività

1. L'impresa confezionatrice concorda con l'Istituto un piano operativo relativo al confezionamento del Prosciutto di Parma allo scopo di programmare un regolare e sistematico sviluppo dei controlli.

CAPITOLO 8

DISCIPLINA DELLE INFRAZIONI E DEI CONTENZIOSI

Art. 20

1. Qualora il fatto non costituisca reato l'inosservanza delle norme relative al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle contenute nella presente Direttiva, costituisce violazione della norma di cui all'art. 20 della legge di tutela.

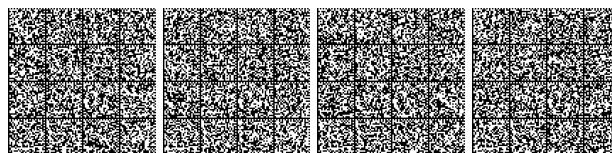
2. La documentazione inerente alla constatazione di infrazioni che possano comportare la revoca dei provvedimenti autorizzativi di cui ai precedenti articoli 7 e 9 viene trasmessa all'Autorità competente per opportuna conoscenza e per gli eventuali provvedimenti sanzionatori.

CAPITOLO 9

NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 21

Tenuta e conservazione del registro e della documentazione

1. Il registro di cui all'art. 18 è fornito, vidimato in ciascun foglio, dall'Istituto, a richiesta e spese dell'impresa interessata e deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione.
   Tutte le registrazioni devono essere effettuate senza abrasioni e spazi in bianco entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.

2. Ogni laboratorio riconosciuto è dotato di proprio registro.

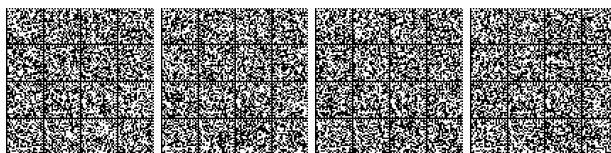
3. Ciascun esemplare o copia dei verbali, redatti in base alle disposizioni del regolamento e della presente direttiva, nonché di ogni altro documento prescritto, deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stato redatto il verbale o il documento.

Art. 22

Spese

1. Le spese derivanti dall'attività di controllo e dagli oneri ad essa connessi sono regolate dal regime tariffario di cui all'art. 12, comma 3, della legge di tutela, secondo criteri e modalità definiti dall'Istituto e comunque commisurate al costo dei servizi resi.

2. Il mancato pagamento dei corrispettivi di cui al comma precedente comporta l'interruzione, fino all'avvenuta regolarizzazione contabile, della prosecuzione dei servizi da parte dell'Istituto.

10A02925

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

DELIBERAZIONE 6 novembre 2009.

Piano previsionale degli impegni assicurativi della Società per i servizi assicurativi del commercio estero (SACE) S.p.A. per l'anno 2010. (Deliberazione n. 111/2009).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE
PER LA PROGRAMMAZZIONE ECONOMICA

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 143 recante disposizioni in materia di commercio estero;

Visto in particolare l'art. 8, comma 1, del citato decreto legislativo n. 143/1998, il quale prevede che, entro il 30 giugno di ciascun anno, questo comitato, su proposta del Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica (ora Ministro dell'economia e delle finanze), di concerto con il Ministro del commercio con l'estero (ora Ministro dello sviluppo economico), deliberi il piano previsionale degli impegni assicurativi, assistiti dalla garanzia dello Stato, assumibili dalla SACE S.p.A.;

Visto l'art. 6 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326, e visto in particolare il comma 9 dello stesso articolo, il quale prevede, tra l'altro, che gli impegni assunti da SACE S.p.A. nello svolgimento dell'attività assicurativa di cui al medesimo comma siano garantiti dallo Stato nei limiti indicati dalla legge di approvazione del bilancio dello Stato distintamente per le garanzie di durata inferiore e superiore a ventiquattro mesi;

Visto l'art. 11-*quinquies* del decreto-legge 14 marzo 2005, n. 35, nel testo integrato dalla legge di conversione 14 maggio 2005, n. 80, che prevede che una quota parte dei limiti degli impegni assicurativi assistiti dalla garanzia dello Stato indicati dalla legge di approvazione del bilancio dello Stato, possa essere riservata all'attività indicata nello stesso art. 11-*quinquies*, comma 2, ed in particolare alle garanzie e coperture assicurative in relazione a finanziamenti, prestiti obbligazionari, titoli di debito ed altri strumenti finanziari connessi al processo di internazionalizzazione delle imprese italiane;

Considerato che con il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze n. 40832 del 19 maggio 2009 - emanato in attuazione dell'art. 9, comma 3, del decreto-legge 29 novembre 2008, n. 185, convertito, con modificazioni, nella legge 28 gennaio 2009, n. 2, e dell'art. 6, comma 1, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, nella legge 9 aprile 2009, n. 33 - sono state stabilite le modalità per favorire l'intervento di SACE S.p.A., rispettivamente, nella prestazione di garanzie finalizzate ad agevolare la riscossione dei crediti vantati dai fornitori di beni e servizi nei confronti delle amministrazioni pubbliche e nella prestazione di garanzie volte ad agevolare la concessione di finanziamenti per l'acquisto degli autoveicoli, dei motoveicoli e dei veicoli commerciali di cui all'art. 1 del decreto-legge 5/2009 citato;

Vista la nota del Ministero dell'economia e delle finanze n. 25366 del 5 ottobre 2009 con la quale viene chiesta, fra l'altro, l'iscrizione all'ordine del giorno della seduta CIPE dello schema di delibera allegato alla stessa nota concernente il Piano previsionale degli impegni assicurativi della società per i servizi assicurativi del commercio estero (SACE) S.p.a. per l'anno 2010;

Preso atto del piano previsionale degli impegni assumibili nell'anno 2010, elaborato sulla base dei flussi finanziari previsti in entrata e in uscita, nonché delle esigenze di internazionalizzazione del sistema produttivo nazionale, delle correnti di esportazione, della rischiosità dei mercati e della relativa incidenza sul bilancio dello Stato, approvato dal consiglio di amministrazione della SACE S.p.A, il 1° aprile 2009;

Udita la proposta del vice Ministro dell'economia e delle finanze, sulla quale viene acquisito il concerto del Ministro dello sviluppo economico;

Delibera:

1. Anche ai fini della definizione, nella legge di approvazione del bilancio dello Stato per l'anno 2010, dei limiti globali degli impegni assistiti dalla garanzia dello Stato ai sensi dell'art. 6, comma 9, del decreto-legge n. 269/2003 richiamato in premessa assumibili nello stesso anno 2010, viene indicato in 8.000 milioni di euro il plafond rotativo concernente la garanzia di durata fino a ventiquattro mesi e in 14.000 milioni di euro il plafond relativo alle garanzie di durata superiore a ventiquattro mesi, ritenendo detti limiti congrui in base al piano previsionale elaborato dalla SACE S.p.A. di cui alle premesse.

2. Per l'anno finanziario 2010 viene altresì indicata nel 30 per cento di ciascuno dei predetti limiti, la quota massima delle garanzie e coperture assicurative relativamente alle attività di cui all'art. 11-*quinquies*, del decreto-legge 14 marzo 2005, n. 35, convertito con modificazioni nella legge 14 maggio 2005, n. 80.

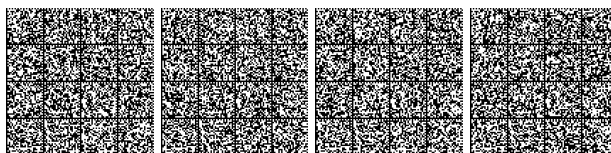
Roma, 6 novembre 2009

Il Presidente: BERLUSCONI

Il segretario: MICCICHÈ

Registrato alla Corte dei conti l'8 marzo 2010

Ufficio controllo Ministeri economico-finanziari, registro n. 1 Economia e finanze, foglio n. 225

10A03384

AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

DELIBERAZIONE 12 marzo 2010.

Modifica della delibera n. 25/10/CSP recante disposizioni di attuazione della disciplina in materia di comunicazione politica e di parità di accesso ai mezzi di informazione relative alle campagne per le elezioni regionali, provinciali e comunali fissate per i giorni 28 e 29 marzo 2010, nella fase successiva alla presentazione delle candidature. (Deliberazione n. 31/10/CSP).

L'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

Nella riunione della commissione per i servizi e i prodotti dell'11 marzo 2010, in particolare nella sua prosecuzione del 12 marzo 2010;

Visto l'art. 1, comma 6, lettera *b)*, n. 9, della legge 31 luglio 1997, n. 249, recante «Istituzione dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni e norme sui sistemi delle telecomunicazioni e radiotelevisivo»;

Vista la legge 10 dicembre 1993, n. 515, recante «Disciplina delle campagne elettorali per l'elezione alla Camera dei deputati e al Senato della Repubblica», e successive modificazioni;

Vista la legge 22 febbraio 2000, n. 28, recante «Disposizioni per la parità di accesso ai mezzi di informazione durante le campagne elettorali e referendarie e per la comunicazione politica», come modificata dalla legge 6 novembre 2003, n. 313;

Vista la legge 6 novembre 2003, n. 313, recante «Disposizioni per l'attuazione del principio del pluralismo nella programmazione delle emittenti radiofoniche e televisive locali»;

Visto il decreto del Ministro delle comunicazioni 8 aprile 2004, che emana il codice di autoregolamentazione ai sensi della legge 6 novembre 2003, n. 313;

Visto il decreto legislativo 31 luglio 2005, n. 177, recante «Testo unico della radiotelevisione» ed, in particolare, l'art. 7, comma 1;

Visto il regolamento recante le disposizioni di attuazione in materia di comunicazione politica, messaggi autogestiti e informazione della concessionaria pubblica nonché tribune elettorali per le elezioni regionali, comunali e provinciali fissate per i giorni 28-29 marzo 2009, approvato dalla commissione parlamentare per l'indirizzo generale e la vigilanza dei servizi radiotelevisivi nella seduta del 9 febbraio 2010;

Vista la delibera n. 24/10/CSP del 10 febbraio 2010 recante le disposizioni di attuazione della disciplina in materia di comunicazione politica e di parità di accesso ai mezzi di informazione relative alle campagne per le elezioni regionali provinciali e comunali previste per i giorni 28 e 29 marzo 2010, nel periodo compreso tra la data di convocazione dei comizi elettorali e il termine di presentazione delle candidature;

Vista la delibera n. 25/10/CSP del 24 febbraio 2010 recante le disposizioni di attuazione della disciplina in materia di comunicazione politica e di parità di accesso ai mezzi di informazione relative alle campagne per le elezioni regionali provinciali e comunali previste per i giorni 28 e 29 marzo 2010, nella fase successiva alla presentazione delle candidature;

Rilevato che con la predetta delibera n. 25/107CSP l'Autorità, al fine di non determinare una distonia del complessivo sistema dell'informazione radiotelevisiva in campagna elettorale, ha adottato per le emittenti radiotelevisive private a diffusione nazionale una disciplina analoga a quella stabilita per la concessionaria del servizio pubblico radiotelevisivo dalla commissione parlamentare per l'indirizzo generale e la vigilanza dei servizi radiotelevisivi nella seduta del 9 febbraio 2010, prevedendo, in particolare, che a decorrere dall'ultimo termine per la presentazione delle candidature le Tribune politiche sono collocate negli spazi radiotelevisivi che ospitano le trasmissioni di approfondimento informativo più seguite, anche in sostituzione delle stesse, o in spazi di analogo ascolto (art. 3, comma 4) e che nel predetto periodo le trasmissioni di informazione, con l'eccezione dei notiziari, sono disciplinate dalle regole proprie della comunicazione politica (art. 6, comma 5);

Rilevato, altresì, che la predetta delibera n. 25/10/CSP all'art. 2, comma 1, lettera *b)* ha individuato tra i soggetti politici che hanno diritto al riparto degli spazi di comunicazione politica ai sensi del successivo art. 3, ai fini della legge 22 febbraio 2000, n. 28, anche i candidati alla Presidenza della giunta regionale sostenuti da liste o da coalizioni di liste che abbiano presentato candidature in collegi o circoscrizioni che interessino almeno un quarto degli elettori, su base nazionale, chiamati alla consultazione, in analogia a quanto previsto all'art. 3, comma 5, lettera *b)* del citato regolamento approvato dalla commissione parlamentare per l'indirizzo generale e la vigilanza dei servizi radiotelevisivi nella seduta del 9 febbraio 2010;

Viste le ordinanze del T.A.R. Lazio n. 01179/2010 e n. 01180/2010 del 12 marzo 2010, pronunciate sui ricorsi proposti dalla società Telecom Italia Media S.p.a. e dalla società Sky Italia S.r.l. avverso la predetta delibera n. 25/10/CSP, con le quali il predetto organo ha accolto le domande incidentali di sospensione e, per l'effetto, ha sospeso *in parte qua* la delibera impugnata nella parte in cui, in violazione dell'art. 2 della legge 22 febbraio 2000, n. 28 e del distinguo operato, agli effetti del rispetto del principio della par condicio da parte delle emittenti private, dal giudice delle leggi fra «programmi di informazione» e «comunicazione politica radiotelevisiva», ha illegittimamente esteso ai programmi di informazione la disciplina dettata per la comunicazione politica.

Considerato l'interesse pubblico, nella campagna elettorale in corso, di fare tempestivamente chiarezza e dare certezza applicativa circa le regole da osservare in materia di par condicio e, correlativamente, la necessità ed urgenza di annullare, in via di autotutela, le parti della delibera n. 25/10/CONS ritenute dal T.A.R. del Lazio, in sede cautelare, non conformi all'art. 2 della legge 22 febbraio 2000 e alle pronunzie della Corte costituzionale;

Preso atto che il T.A.R. del Lazio con la citata ordinanza n. 01179/2010 pronunciata sul ricorso proposto dalla società Telecom Italia Media S.p.a., ha sospeso altresì la delibera n. 25/10/CSP nella parte in cui designa tra i soggetti politici i candidati alla presidenza della giunta regionale (art. 2, comma 1, lettera *b)*;

Udita la relazione dei commissari Giancarlo Innocenzi Botti e Michele Lauria, relatori ai sensi dell'art. 29 del regolamento concernente l'organizzazione ed il funzionamento dell'Autorità;

Delibera:

Art. 1.

1. Alla delibera n. 25/10/CSP, citata nelle premesse, sono apportate, in via di autotutela, le seguenti modifiche:

a) l'art. 3, comma 4, della delibera n. 25/10/CSP è annullato e sostituito dal seguente «4. Le trasmissioni di comunicazione politica sono collocate in contenitori con cicli a cadenza quindicinale dalle emittenti nazionali all'interno della fascia oraria compresa tra le ore 7 e le ore 24 e dalle emittenti radiofoniche nazionali all'interno della fascia oraria compresa tra le ore 7 e le ore 1 del giorno successivo»;

b) l'art. 6, comma 2, è annullato è sostituito dal seguente «2. Nel periodo di vigenza della presente delibera, tenuto conto del servizio di interesse generale dell'attività di informazione radiotelevisiva, i notiziari diffusi dalle emittenti televisive e radiofoniche nazionali e tutti gli altri programmi a contenuto informativo, riconducibili alla responsabilità di specifiche testate giornalistiche registrate ai sensi di legge, si conformano con particolare rigore ai criteri di tutela del pluralismo, della completezza, della imparzialità, della obiettività e di parità di trattamento tra le diverse forze politiche»;

c) all'art. 6, comma 3, primo periodo le parole «tra tutti i soggetti di cui all'art. 2, comma 1, del presente regolamento» sono annullate;

d) l'art. 6, comma 5, è annullato.

2. Per quanto non diversamente stabilito dal presente provvedimento rimane in vigore la disciplina di cui alla delibera n. 25/10/CSP.

La presente delibera entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

La presente delibera è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, nel Bollettino ufficiale dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni ed è resa disponibile nel sito web della stessa Autorità: www.agcom.it

Roma, 12 marzo 2010

Il presidente
CALABRÒ

I commissari relatori
INNOCENZI BOTTI - LAURIA

10A03383

AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURA

DELIBERAZIONE 18 novembre 2009.

Approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2010. (Deliberazione n. 107).

IL CONSIGLIO

Visto il decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, ed in particolare l'art. 6, ai sensi del quale l'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici assume la nuova denominazione di «Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture»;

Vista la legge di contabilità generale dello Stato e successive modifiche ed integrazioni ed il regolamento approvato con il regio decreto 23 maggio 1924, n. 827 e successive modificazioni;

Visto il regolamento per l'amministrazione e la contabilità dell'Autorità, adottato con propria delibera il 29 maggio 2007;

Visto l'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 (richiamato dagli articoli 6 e 8 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163), il quale dispone che l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, ai fini della copertura dei costi relativi al proprio funzionamento, determina annualmente l'ammontare delle contribuzioni dovute dai soggetti, pubblici e privati, sottoposti alla sua vigilanza, nonché le relative modalità di riscossione;

Vista la legge 23 dicembre 2005, n. 266 e, in particolare, l'art. 1, comma 65, che pone le spese di funzionamento dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici a carico del mercato di competenza, per la parte non coperta dal finanziamento a carico del bilancio dello Stato;

Visto il disegno di legge finanziaria per il 2010 che stabilisce lo stanziamento per le spese di funzionamento dell'Autorità per l'anno 2010 in € 2.651.000,00, iscritto nel capitolo 1702 dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze;

Visto l'art. 8, comma 12, dello stesso decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, che prevede che all'attuazione dei nuovi compiti l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture fa fronte senza nuovi e maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Vista la proposta della direzione generale contabilità e finanza;

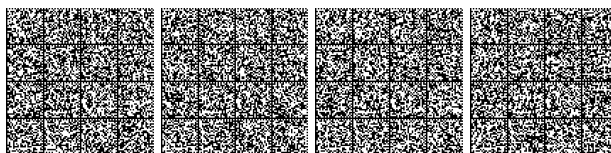
Sentito il parere della commissione di controllo di regolarità amministrativa e contabile;

Delibera:

Art. 1.

È approvato il bilancio di previsione dell'esercizio finanziario 2010 nel testo allegato alla presente delibera della quale costituisce parte integrante.

Roma, 18 novembre 2009

Il presidente: GIAMPAOLINO

ALLEGATO

BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ESERCIZIO 2010

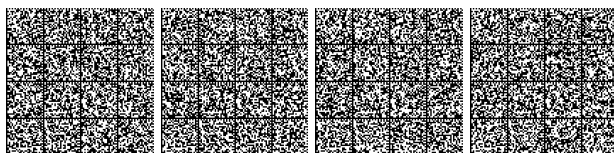
Parte I - Entrate

Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui attivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010 - Variazioni in aumento	Previsioni di competenza 2010 - Variazioni in diminuzione	Previsioni di competenza 2010 - Somme risultanti bilancio 2010	Previsioni di cassa 2010
			Utilizzo avanzo presunto di amministrazione al 31.12.2009						19.826.547	19.826.547
I			**ENTRATE CORRENTI**							
	I		**TRASFERIMENTO DA PARTE DELLO STATO**							
		101	Contributo ordinario a carico dello Stato (cap. 1702)	2.607.000	-	2.607.000	44.000	-	2.651.000	2.651.000
			Totale categoria I	**2.607.000**	**-**	**2.607.000**	**44.000**	**-**	**2.651.000**	**2.651.000**
	II		**ENTRATE CONTRIBUTIVE**							
		201	Contributo soggetti vigilati	43.500.000	9.620.201	43.500.000	-	7.000.000	36.500.000	46.120.201
			Totale categoria II	**43.500.000**	**9.620.201**	**43.500.000**	**-**	**7.000.000**	**36.500.000**	**46.120.201**
	III		**ENTRATE DIVERSE**							
		401	Interessi attivi	1.670.164	157.233	1.670.164	-	1.070.164	600.000	757.233
		404	Proventi da terzi per servizi a pagamento	-	318	-	-	-	-	318
		407	Rimborso spese per SOA	-	-	-	-	-	-	-
		416	Recuperi e rimborsi diversi	-	1.596	-	-	-	-	1.596
		418	Rimborso oneri personale di ruolo comandato	-	119.112	-	-	-	-	119.112
		420	Entrate da trasferimento da parte del MAF	-	-	-	-	-	-	-
		443	Proventi da terzi per controversie arbitrali	1.000.000	75.753	1.000.000	800.000	-	1.800.000	1.875.753
			Totale categoria III	**2.670.164**	**354.012**	**2.670.164**	**800.000**	**1.070.164**	**2.400.000**	**2.754.012**
			Totale Titolo I	**48.777.164**	**9.974.214**	**48.777.164**	**844.000**	**8.070.164**	**41.551.000**	**51.525.214**
II			**ENTRATE IN CONTO CAPITALE**							
	IV	**501**	Entrate in conto capitale	-	-	-	-	-	-	-
		502	Investimenti in titoli pubblici	**-**	**49.976.916**	**75.000.000**			75.000.000	124.976.916
			Totale categoria IV	**-**	**49.976.916**	**75.000.000**	**-**	**-**	**75.000.000**	**124.976.916**
			Totale Titolo II	**-**	**49.976.916**	**75.000.000**	**-**	**-**	**75.000.000**	**124.976.916**
			Totale Titolo I - II	**48.777.164**	**59.951.130**	**123.777.164**	**844.000**	**8.070.164**	**116.551.000**	**176.502.130**

Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui attivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010			Previsioni di cassa 2010
							Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
							in aumento	in diminuzione		
III			**ENTRATE PER PARTITE DI GIRO**							
	V		**PARTITE DI GIRO**							
		608	Depositi imprese per arbitrati	-	50.000	2.000.000	-	2.000.000	-	50.000
		609	Rimborsi progetti twinning	-	-	-	-	-	-	-
		610	Recupero anticipazioni cassiere	5.165	10.000	10.000	-	-	10.000	20.000
		612	Ritenute erariali e previdenziali sugli emolumenti ai componenti del Consiglio	-	108.257	570.000	-	-	570.000	678.257
		613	Ritenute previdenziali, assistenziali, erariali e varie sugli emolumenti al personale	-	1.681.146	7.400.000	-	-	7.400.000	9.081.146
		614	Ritenute erariali e previdenziali sui compensi per prestazioni diverse da parte di terzi	-	14.787	250.000	-	-	250.000	264.787
		615	Giroconto da contabilità speciale	-	-	10.000.000	-	-	10.000.000	10.000.000
			Totale categoria V	**5.165**	**1.864.190**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**20.094.190**
			Totale Titolo III	**5.165**	**1.864.190**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**20.094.190**
			TOTALE GENERALE	**48.782.329**	**61.815.320**	**144.007.164**	**844.000**	**10.070.164**	**154.607.547**	**196.596.320**

BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ESERCIZIO 2010

Entrate - Tabella riepilogativa

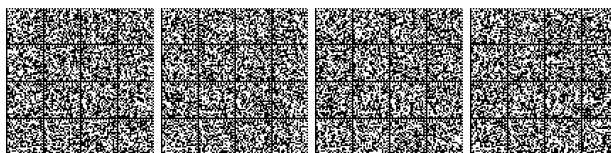
Tit.	Cat.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui attivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010			Previsioni di cassa 2010
						Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
						in aumento	in diminuzione		
		Utilizzo avanzo presunto di amministrazione al 31.12.2009						19.826.547	19.826.547
I		**ENTRATE CORRENTI**							
	I	Trasferimenti da parte dello Stato	2.607.000	-	2.607.000	44.000	-	2.651.000	2.651.000
	II	Entrate contributive	43.500.000	9.620.201	43.500.000	-	7.000.000	36.500.000	46.120.201
	III	Entrate diverse	2.670.164	354.012	2.670.164	800.000	1.070.164	2.400.000	2.754.012
		Totale Titolo I	**48.777.164**	**9.974.214**	**48.777.164**	**844.000**	**8.070.164**	**41.551.000**	**51.525.214**
II		**ENTRATE IN CONTO CAPITALE**							
	IV	Entrate in conto capitale	-	49.976.916	75.000.000	-	-	75.000.000	124.976.916
		Totale Titolo II	**-**	**49.976.916**	**75.000.000**	**-**	**-**	**75.000.000**	**124.976.916**
		Totale Titolo I - II	**48.777.164**	**59.951.130**	**123.777.164**	**844.000**	**8.070.164**	**116.551.000**	**176.502.130**
III		**ENTRATE PER PARTITE DI GIRO**							
	V	Partite di giro	5.165	1.864.190	20.230.000	-	2.000.000	18.230.000	20.094.190
		Totale Titolo III	**5.165**	**1.864.190**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**20.094.190**
		TOTALE ENTRATE	**48.782.329**	**61.815.320**	**144.007.164**	**844.000**	**10.070.164**	**134.781.000**	**196.596.320**
		Utilizzo avanzo presunto di amministrazione al 31.12.2009						19.826.547	
		Fondo cassa presunto al 31.12.2009							
		TOTALE A PAREGGIO	**48.782.329**	**61.815.320**	**144.007.164**	**844.000**	**10.070.164**	**154.607.547**	**196.596.320**

BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ESERCIZIO 2010

Parte II - Uscite

Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui passivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010			Previsioni di cassa 2010
							Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
							in aumento	in diminuzione		
I			**USCITE CORRENTI**							
	I		**SPESE PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI ORGANI ISTITUZIONALI**							
		101	Compensi al Presidente ed ai Membri dell'Autorità	1.421.000	-	1.421.000	-	-	1.421.000	1.421.000
		102	Oneri previdenziali a carico dell'Autorità	78.000	-	78.500	1.500	-	80.000	80.000
		103	Oneri fiscali a carico dell'Autorità	120.785	-	120.785	-	-	120.785	120.785
		104	Rimborso spese al Presidente ed ai Membri dell'Autorità	49.000	7.124	93.000	-	44.000	49.000	56.124
			Totale categoria I	**1.668.785**	**7.124**	**1.713.285**	**1.500**	**44.000**	**1.670.785**	**1.677.909**
	II		**PERSONALE IN ATTIVITA' DI SERVIZIO**							
		201	Stipendi, retribuzioni ed altre indennità al personale	13.298.361	1.229.162	13.998.361	2.595.332	-	16.593.693	17.822.855
		202	Rimborso competenze amministrazioni per personale comandato	900.000	600.000	900.000	-	500.000	400.000	1.000.000
		203	Oneri previdenziali a carico dell'Autorità	5.319.200	1.600.000	5.529.200	695.800	-	6.225.000	7.825.000
		204	Oneri fiscali a carico dell'Autorità	1.622.151	487.957	1.682.151	172.849	-	1.855.000	2.342.957
		205	Trattamento economico accessorio per gli Uffici alle dirette dipendenze del Presidente e dei Componenti del Consiglio	644.595	116.821	702.595	-	161.445	541.150	657.971
		207	Compensi lavoro straordinario	500.000	133.491	555.000	-	305.000	250.000	383.491
		210	Fondo di amministrazione	4.496.164	230.000	5.139.164	-	1.235.430	3.903.735	4.133.735
		213	Indennità e rimborso spese di missioni al personale	340.000	20.916	340.000	-	240.000	100.000	120.916
		215	Fondo di solidarietà a favore del personale in servizio	10.000	-	10.000	-	-	10.000	10.000
		216	Premi di assicurazione assitenza sanitaria e diverse	300.000	283.845	300.000	-	-	300.000	583.845
		219	Buoni pasto	554.000	251.554	554.000	84.000	-	638.000	889.554
		221	Spese per formazione e aggiornamento professionale del personale	500.000	75.060	500.000	-	250.000	250.000	325.060
			Totale categoria II	**28.484.471**	**5.028.807**	**30.210.471**	**3.547.981**	**2.691.875**	**31.066.577**	**36.095.384**

Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui passivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010 - Variazioni in aumento	Previsioni di competenza 2010 - Variazioni in diminuzione	Previsioni di competenza 2010 - Somme risultanti bilancio 2010	Previsioni di cassa 2010
	III		**ACQUISTO DI BENI E SERVIZI**							
		401	Spese per l'acquisto di libri, periodici, riviste, giornali e raccolte di legislazione e giurisprudenza; pubblicazioni per gli uffici e rilegature. Spese per inserzioni, pubblicazioni e pubblicità	120.000	85.113	155.000	22.000	-	177.000	262.113
		403	Spese per l'acquisto e la consultazione di banche dati	148.000	24.872	148.000	-	18.000	130.000	154.872
		404	Spese d'ufficio, di stampa, di cancelleria	300.000	209.020	300.000	17.000	-	317.000	526.020
		407	Spese di rappresentanza	1.613	672	1.613	125	-	1.739	2.411
		410	Canoni di locazione	2.780.000	268.187	2.795.000	233.204	-	3.028.204	3.296.392
		413	Spese telefoniche, telegrafiche e postali	350.000	139.920	350.000	-	50.000	300.000	439.920
		416	Spese per la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti, nonché delle macchine d'ufficio in generale, degli automezzi, dei beni mobili e degli arredi. Spese per la pulizia dei locali, traslochi e facchinaggio	425.000	222.501	425.000	-	-	425.000	647.501
		418	Sistema di gestione dei servizi telematici, manutenzione e assistenza prodotti SW	1.560.000	801.253	1.560.000	1.417.880	-	2.977.880	3.779.133
		419	Spese per l'organizzazione e la partecipazione a convegni, congressi, mostre ed altre manifestazioni	1.939	1.170	1.939	-	-	1.939	3.108
		420	Prestazioni di servizi resi da terzi	5.093.000	3.996.921	5.093.000	146.697	-	5.239.697	9.236.618
		422	Spese per canone fornitura energia elettrica ed acqua; spese per il riscaldamento e condizionamento d'aria dei locali; polizzeassicurative immobile; spese per il servizio di smaltimento dei rifiuti	330.000	712.716	791.000	-	493.500	297.500	1.010.216
		423	Spese minute e urgenti	10.000	-	10.000	-	5.000	5.000	5.000
		424	Spese legali e giudiziarie	30.000	29.560	80.000	-	-	80.000	109.560
		425	Canoni di noleggio delle macchine d'ufficio, degli automezzi, di materiale tecnico ed informatico; spese per fornitura buoni carburante.	340.000	213.862	340.000	-	125.500	214.500	428.362
		428	Onorari, compensi e rimborsi per incarichi ad esperti esterni all'Autorità	38.289	26.923	38.289	-	-	38.289	65.211
		429	Spese per il funzionamento di Collegi, Comitati e Commissioni (compresi rimborsi spese)	170.000	128.922	266.000	310.191	-	576.191	705.113
		431	Vigilanza locali	300.000	44.531	300.000	61.000	-	361.000	405.531
		439	Acquisto di vestiario e divise	21.000	25.499	21.000	-	8.000	13.000	38.499
		440	Applicazione Decreto legislativo n. 81/2008	100.000	55.810	100.000	6.000	-	106.000	161.810
			Totale categoria III	**12.118.841**	**6.987.452**	**12.775.841**	**2.214.098**	**700.000**	**14.289.939**	**21.277.391**

Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui passivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010			Previsioni di cassa 2010
							Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
							in aumento	in diminuzione		
	IV		**SPESE DIVERSE**							
		443	Spese per il funzionamento della Camera Arbitrale	300.000	41.634	300.000	-	50.000	250.000	291.634
		444	Spese per il funzionamento del settore qualificazione	-	-	-	-	-	-	-
			Totale categoria IV	**300.000**	**41.634**	**300.000**	**-**	**50.000**	**250.000**	**291.634**
	V		**TRASFERIMENTI**							
		445	Trasferimento Osservatori ed altri uffici Regionali	1.506.247	3.386.607	1.506.247	-	-	1.506.247	4.892.854
			Totale categoria V	**1.506.247**	**3.386.607**	**1.506.247**	**-**	**-**	**1.506.247**	**4.892.854**
	VI		**SOMME NON ATTRIBUIBILI**							
		501	Fondo di riserva	2.188.820	-	786.320	-	286.320	500.000	500.000
		502	Rimborsi a terzi per somme non dovute	390.000	41.950	390.000	-	290.000	100.000	141.950
		503	Fondo compensazione entrate contributive	-	-	-	-	-	-	-
		504	Fondo per rinnovo contrattuale	2.120.000	-	1.095.000	905.000	-	2.000.000	2.000.000
			Totale categoria VI	**4.698.820**	**41.950**	**2.271.320**	**905.000**	**576.320**	**2.600.000**	**2.641.950**
			Totale Titolo I	**48.777.163**	**15.493.574**	**48.777.163**	**6.668.579**	**4.062.195**	**51.383.547**	**66.877.122**
II			**USCITE IN CONTO CAPITALE**							
	VII		**BENI MOBILI ED IMMOBILI - MACCHINE ED ATTREZZATURE SCIENTIFICHE - INVESTIMENTI IN TITOLI PUBBLICI**							
		601	Spese per l'acquisto di beni mobili, immobili e autovetture	20.986.000	20.942.508	20.986.000	-	20.911.000	75.000	21.017.508
		602	Investimenti in titoli pubblici	-	-	75.000.000	-	-	75.000.000	75.000.000
		604	Spese per l'acquisto di materiale informatico (software e hardware) e per le telecomunicazioni. Sviluppo applicazioni	13.750.000	7.116.145	13.750.000	-	3.881.000	9.869.000	16.985.145
		607	Spese per l'acquisto e l'installazione di impianti, attrezzature e spese per l'adattamento dei locali	120.000	173.008	120.000	-	70.000	50.000	223.008
			Totale categoria VII	**34.856.000**	**28.231.662**	**109.856.000**	**-**	**24.862.000**	**84.994.000**	**113.225.662**
			Totale Titolo II	**34.856.000**	**28.231.662**	**109.856.000**	**-**	**24.862.000**	**84.994.000**	**113.225.662**
			Totale Titolo I - II	**83.633.163**	**43.725.236**	**158.633.163**	**6.668.579**	**28.924.195**	**136.377.547**	**180.102.783**

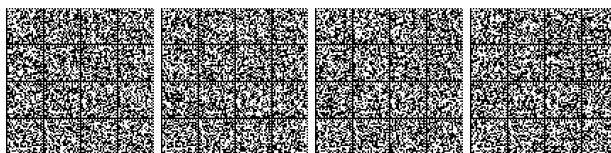
Tit.	Cat.	Cap.	DENOMINAZIONE	Previsione iniziale 2009	Residui passivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza 2010			Previsioni di cassa 2010
							Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
							in aumento	in diminuzione		
III			**USCITE PER PARTITE DI GIRO**							
	VIII		**PARTITE DI GIRO**							
		608	Anticipazioni ai Collegi arbitrali	-	3.840.466	2.000.000	-	2.000.000	-	3.840.466
		609	Anticipazioni spese progetto twinning	-	28.623	-	-	-	-	28.623
		610	Anticipazioni al cassiere per le piccole spese e per la corresponsione di anticipi al personale inviato in missione	10.000	-	10.000	-	-	10.000	10.000
		612	Ritenute erariali e previdenziali sugli emolumenti ai componenti del Consiglio	570.000	164.418	570.000	-	-	570.000	734.418
		613	Ritenute previdenziali, assistenziali, erariali e varie sugli emolumenti al personale	6.400.000	2.484.138	7.400.000	-	-	7.400.000	9.884.138
		614	Ritenute erariali e previdenziali sui compensi per prestazioni diverse da parte di terzi	250.000	23.082	250.000	-	-	250.000	273.082
		615	Giroconto per contabilità speciale	10.000.000	-	10.000.000	-	-	10.000.000	10.000.000
			Totale categoria VIII	**17.230.000**	**6.540.728**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**24.770.728**
			Totale Titolo III	**17.230.000**	**6.540.728**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**24.770.728**
			TOTALE GENERALE	**100.863.163**	**50.265.964**	**178.863.163**	**6.668.579**	**30.924.195**	**154.607.547**	**204.873.511**

BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ESERCIZIO 2010

Uscite - Tabella riepilogativa

Tit.	Cat.	DENOMINAZIONE	Previsioni iniziali 2009	Residui passivi presunti esercizio 2009	Previsioni definitive esercizio 2009	Previsioni di competenza			Previsioni di cassa 2010
						Variazioni		Somme risultanti bilancio 2010	
						in aumento	in diminuzione		
I		**USCITE CORRENTI**							
	I	Spese per il funzionamento degli organi istituzionali	1.668.785	7.124	1.713.285	1.500	44.000	1.670.785	1.677.909
	II	Personale in attività di servizio	28.484.471	5.028.807	30.210.471	3.547.981	2.691.875	31.066.577	36.095.384
	III	Acquisto di beni e servizi	12.118.841	6.987.452	12.775.841	2.214.098	700.000	14.289.939	21.277.391
	IV	Spese diverse	300.000	41.634	300.000	-	50.000	250.000	291.634
	V	Trasferimenti	1.506.247	3.386.607	1.506.247	-	-	1.506.247	4.892.854
	VI	Somme non attribuibili	4.698.820	41.950	2.271.320	905.000	576.320	2.600.000	2.641.950
		Totale Titolo I	**48.777.163**	**15.493.574**	**48.777.163**	**6.668.579**	**4.062.195**	**51.383.547**	**66.877.122**
II		**USCITE IN CONTO CAPITALE**							
	VII	Beni mobili e immobili, macchine ed attrezzature scientifiche, investimenti in titoli pubblici	34.856.000	28.231.662	109.856.000	-	24.862.000	84.994.000	113.225.662
		Totale Titolo II	**34.856.000**	**28.231.662**	**109.856.000**	**-**	**24.862.000**	**84.994.000**	**113.225.662**
		Totale Titolo I - II	**83.633.163**	**43.725.236**	**158.633.163**	**6.668.579**	**28.924.195**	**136.377.547**	**180.102.783**
III		**USCITE PER PARTITE DI GIRO**							
	VIII	Partite di giro	17.230.000	6.540.728	20.230.000	-	2.000.000	18.230.000	24.770.728
		Totale Titolo III	**17.230.000**	**6.540.728**	**20.230.000**	**-**	**2.000.000**	**18.230.000**	**24.770.728**
		TOTALE USCITE	**100.863.163**	**50.265.964**	**178.863.163**	**6.668.579**	**30.924.195**	**154.607.547**	**204.873.511**

BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ESERCIZIO 2010

Quadro generale riassuntivo

ENTRATE		USCITE	
TITOLO I - ENTRATE CORRENTI		**TITOLO I - USCITE CORRENTI**	
Categoria I - Trasferimenti da parte dello Stato	2.651.000	Categoria I - Spese per il funzionamento degli organi istituzionali	1.670.785
Categoria II - Entrate contributive	36.500.000	Categoria II - Personale in attivita' di servizio	31.066.577
Categoria III - Entrate diverse	2.400.000	Categoria III - Acquisto di beni e servizi	14.289.939
		Categoria IV - Spese diverse	250.000
		Categoria V - Trasferimenti	1.506.247
		Categoria VI - Somme non attribuibili	2.600.000
Totale titolo I	**41.551.000**	**Totale titolo I**	**51.383.547**
TITOLO II - ENTRATE IN CONTO CAPITALE		**TITOLO II - USCITE IN CONTO CAPITALE**	
Categoria IV - Entrate in conto capitale	75.000.000	Categoria VII - Beni mobili e immobili, macchine ed attrezzature scientifiche, investimenti in titoli pubblici	84.994.000
Totale titolo II	**75.000.000**	**Totale titolo II**	**84.994.000**
Totale titolo I e titolo II	**116.551.000**	**Totale titolo I e titolo II**	**136.377.547**
TITOLO III - ENTRATE PER PARTITE DI GIRO		**TITOLO III - USCITE PER PARTITE DI GIRO**	
Categoria V - Partite di giro	18.230.000	Categoria VIII - Partite di giro	18.230.000
Totale titolo III	**18.230.000**	**Totale titolo III**	**18.230.000**
TOTALE ENTRATE	**134.781.000**	**TOTALE USCITE**	**154.607.547**
Utilizzo avanzo presunto di amministrazione al 31.12.2009	19.826.547		
TOTALE A PAREGGIO	**154.607.547**	**TOTALE A PAREGGIO**	**154.607.547**

10A03382

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

AMMINISTRAZIONE AUTONOMA DEI MONOPOLI DI STATO

Annullamento di taluni biglietti delle lotterie nazionali ad estrazione istantanea

I biglietti delle lotterie nazionali ad estrazione istantanea di seguito indicati vengono annullati perché smarriti e non daranno diritto al possessore di reclamare l'eventuale premio:

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "IL TESORO DEL FARAONE"

blocchetto numero	biglietti dal	al
2080227	000	029
2080428	000	029
2315438	000	029
2336964	000	029
2336966	000	029
2351982	000	029
2377538	000	029
2378032	000	029
2386946	000	029
2412582	000	029
2414664	000	029
2422205	000	029
2424459	000	029
2430693	000	029
2431703	000	029
2433298	000	029
2439572	000	029
2451406	000	029
2460403	000	029
2460433	000	029
2474188	000	029
2480179	000	029
2483601	000	029
2487484	000	029
2487485	000	029
2495579	000	029
2497889	000	029
2497890	000	029
2499835	000	029
2507890	000	029
2510268	000	029
4470438	000	029
4470439	000	029
4544680	000	029
4544681	000	029
4573055	000	029
4580309	000	029
4580310	000	029
4601946	000	029
4926213	000	029
5359452	000	029

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "MAGICO NATALE"

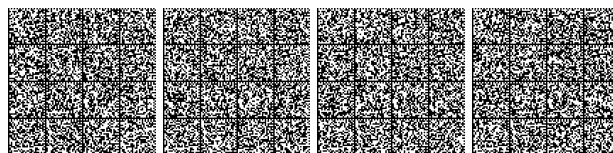
blocchetto numero	biglietti dal	al
18253	000	014
18257	000	014
18266	000	014
61752	000	014
172218	000	014
172236	000	014
172264	000	014
210798	000	014
333804	000	014
333813	000	014
333822	000	014
377368	000	014
816292	000	014
816293	000	014
877830	000	014
878235	000	014
892963	000	014
917498	000	014
923439	000	014
1012392	000	014
1012393	000	014
1016846	000	014
1016847	000	014
1066119	000	014
1066120	000	014
1066121	000	014
1066122	000	014
1066123	000	014
1066158	000	014
1066160	000	014
1066185	000	014
1068653	000	014
1085732	000	014
1106097	000	014
1127728	000	014
1128384	000	014
1130742	000	014
1133068	000	014
1146006	000	014
1146210	000	014
1157643	000	014
1157644	000	014
1157655	000	014
1169293	000	014
1211483	000	014

1230653	000	014
1232525	000	014
1232526	000	014
1234431	000	014
1235680	000	014
1263785	000	014
1269310	000	014
1269388	000	014
1274385	000	014
1294913	000	014
1294914	000	014
1302090	000	014
1302091	000	014
1302092	000	014
1333059	000	014
1346566	000	014
1346567	000	014
1354181	000	014
1354182	000	014
1370842	000	014
1372847	000	014
1372858	000	014
1378411	000	014
1387420	000	014
1387421	000	014
1397973	000	014
1398007	000	014
1400025	000	014
1452547	000	014
1453168	000	014

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"MEGAMILIARDARIO"

blocchetto	**biglietti**	
numero	**dal**	**al**
44375	000	029
106684	000	029
106685	000	029
127619	000	029
123137	000	029
158900	000	029
158901	000	029
204916	000	029
212868	000	029
217309	000	029
254496	000	029
254497	000	029
271201	000	029
271202	000	029
278894	000	029
312248	000	029
320487	000	029
324018	000	029
324019	000	029
330469	000	029
335061	000	029
335062	000	029
351713	000	029
359243	000	029
360451	000	029
381645	000	029
446895	000	029
450899	000	029
467083	000	029
467084	000	029
470896	000	029
470897	000	029
487711	000	029
510099	000	029
536289	000	029
554626	000	029
555074	000	029
668836	000	029
668837	000	029
946043	000	029
946044	000	029
946609	000	029
9283487	000	029
9292677	000	029
9388222	000	029

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"COLPO VINCENTE"

blocchetto	**biglietti**	
numero	**dal**	**al**
6632345	000	029
6776227	000	029
6780964	000	029
6789139	000	029
6812977	000	029
6819158	000	029
6852705	000	029
6857866	000	029
6875207	000	029
6876225	000	029
6891492	000	029
6896219	000	029
6896220	000	029
6901044	000	029
6901214	000	029
6901223	000	029
7288124	000	029
7373249	000	029

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "MILIARDARIO"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
2417298	000	059
2417299	000	059
2642662	000	059
2692630	000	059
2728038	000	059
2740302	000	059
2746306	000	059
2771123	000	059
3044389	000	059
3049967	000	059
3078003	000	059
3078044	000	059
3108130	000	059
3108131	000	059
3108132	000	059
3112914	000	059
3140021	000	059
3140022	000	059
3203380	000	059
3226072	000	059
3261681	000	059
3278325	000	059
3327817	000	059
3347280	000	059
3347281	000	059
3347282	000	059
3362278	000	059
3372702	000	059
3372703	000	059
3372704	000	059
3372705	000	059
3372722	000	059
3372723	000	059
3372724	000	059
3372725	000	059
3394575	000	059
3407665	000	059
3407937	000	059
3408249	000	059
3432522	000	059
3470700	000	059
3513556	000	059
3567117	000	059
3569999	000	059
3579904	000	059
3589488	000	059
3598798	000	059
3631103	000	059
3685515	000	059

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "QUADRIFOGLIO D'ORO"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
44035	000	149
50687	000	149
50688	000	149
70448	000	149
70449	000	149
70450	000	149
70451	000	149
70452	000	149
70453	000	149
76429	000	149
76430	000	149
87559	000	149
107755	000	149
108046	000	149
108047	000	149
108049	000	149
108050	000	149
124899	000	149

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "GRATTA QUIZ"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
291130	000	099
292060	000	099

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA "AFFARI TUOI"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
2187771	000	099
2206914	000	099
2211284	000	099

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"PRENDI TUTTO"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
4333516	000	059
4333517	000	059
4348314	000	059
4393921	000	059
4393922	000	059
4393923	000	059
4393924	000	059
4393925	000	059
4444738	000	059
4494135	000	059
4449495	000	059
4449496	000	059
4487381	000	059
4489592	000	059
4490103	000	059
4521736	000	059
4526269	000	059
4537807	000	059
4553488	000	059
4573051	000	059
4573052	000	059
4573053	000	059
4573054	000	059
4916191	000	059

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"L'ALBERO DEI PREMI"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
779396	000	099
812963	000	099
814002	000	099
837681	000	099
899151	000	099
899152	000	099
903400	000	099
917812	000	099

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"DADO MATTO"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
847187	000	149
904137	000	149
904138	000	149
950784	000	149
950949	000	149
964760	000	149

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"SETTE E MEZZO"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
5825151	000	299
5825398	000	299
5825399	000	299
5891406	000	299
5912476	000	299

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"PORTAFORTUNA"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
1072040	000	299
1238594	000	299
1246968	000	299
1252329	000	299
1226328	000	299
1233324	000	299
1273918	000	299

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"NUOVO FAI SCOPA"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
1017670	000	149

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"LA FORTUNA GIRA"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
1924187	000	149

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"MERCANTE IN FIERA"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
895531	000	149

LOTTERIA NAZIONALE AD ESTRAZIONE ISTANTANEA
"CACCIA AI TESORI"

blocchetto	biglietti	
numero	dal	al
336803	000	099
424975	000	099

10A03381

MINISTERO DELL'INTERNO

Abilitazione dell'Organismo ITC-CNR, in San Giuliano Milanese, ai fini dell'attestazione di conformità dei prodotti da costruzione, limitatamente agli aspetti concernenti il requisito essenziale n. 2 «Sicurezza in caso d'incendio».

Con provvedimento dirigenziale datato 25 febbraio 2010, l'Organismo «ITC-CNR» con sede in San Giuliano Milanese (Milano) - c.a.p. 20098, via Lombardia n. 49, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 246 del 21 aprile 1993, di attuazione della direttiva 89/106/CEE relativa ai prodotti da costruzione e del decreto interministeriale 9 maggio 2003, n.156, è abilitato, limitatamente agli aspetti concernenti il requisito essenziale n. 2 «Sicurezza in caso d'incendio», all'espletamento dell'attestazione della conformità in materia di «pannelli isolanti autoportanti a doppio rivestimento con paramenti metallici», «marmette modulari per pavimentazioni e scale» e ad atti di Benestare Tecnico Europeo («ETA») sulla base della linea guida ETAG 021 - parti 1 e 2, come specificato nel provvedimento medesimo.

Il testo completo del provvedimento è consultabile sul sito Internet www.vigilfuoco.it alla sezione «Prevenzione incendi - Ultime novità».

10A02927

Abilitazione dell'Organismo ABICert S.a.s., in Maglianico, ai fini dell'attestazione di conformità dei prodotti da costruzione, limitatamente agli aspetti concernenti il requisito essenziale n. 2 «Sicurezza in caso d'incendio».

Con provvedimento dirigenziale datato 25 febbraio 2010, l'Organismo «ABICert S.a.s.» con sede in Miglianico (Chieti) - c.a.p. 66010 - Roma n.112, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 246 del 21 aprile 1993, di attuazione della direttiva 89/106/CEE relativa ai prodotti da costruzione e del decreto interministeriale 9 maggio 2003, n.156, è abilitato, limitatamente agli aspetti concernenti il requisito essenziale n. 2 «Sicurezza in caso d'incendio», all'espletamento dell'attestazione della conformità in materia di «solai a travetti e blocchi», come specificato nel provvedimento medesimo.

Il testo completo del provvedimento è consultabile sul sito Internet www.vigilfuoco.it alla sezione «Prevenzione Incendi - Ultime novità».

10A02926

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Autorizzazione al rilascio di certificazione CE sugli ascensori secondo la direttiva 95/16/CE all'organismo Eucert S.r.l., in Firenze.

Con decreto del direttore generale per il mercato, la concorrenza, il consumatore, la vigilanza e la normativa tecnica del 2 marzo 2010;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162;

Visto altresì la direttiva del Ministro delle attività produttive del 19 dicembre 2002 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 2 aprile 2003, n. 77;

Esaminata la domanda del 18 novembre 2009 e la relativa documentazione presentata; l'Organismo sotto indicato, è autorizzato ad emettere certificazione CE secondo gli allegati alla Direttiva 95/16/CE elencati: Eucert S.r.l. con sede legale in via Ponte all'Asse, 19 - 50144 Firenze.

Allegato V: esame CE del tipo (Modulo *B*).

Allegato VI: esame finale.

Allegato X: verifica di unico prodotto (Modulo *G*).

L'autorizzazione ha la durata di tre anni decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione del presente estratto di decreto.

10A03042

Autorizzazione al rilascio di certificazione CE sugli ascensori secondo la direttiva 95/16/CE, all'organismo Cervino S.r.l., in Genova.

Con decreto del direttore generale per il mercato, la concorrenza, il consumatore, la vigilanza e la normativa tecnica del 2 marzo 2010;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162;

Visto altresì la direttiva del Ministro delle attività produttive del 19 dicembre 2002 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 2 aprile 2003, n. 77;

Esaminata la domanda del 26 ottobre 2009 e la relativa documentazione presentata; l'Organismo sotto indicato, è autorizzato ad emettere certificazione CE secondo gli allegati alla Direttiva 95/16/CE elencati: Cervino S.r.l. con sede legale in piazza Nicolò Barabino,10/5 - 16149 Genova.

Allegato V: esame CE del tipo (Modulo *B*).

Allegato VI: esame finale.

Allegato X: verifica di unico prodotto (Modulo *G*).

L'autorizzazione ha la durata di tre anni decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione del presente estratto di decreto.

10A03041

Autorizzazione al rilascio di certificazione CE sugli ascensori secondo la direttiva 95/16/CE, all'organismo Elti S.r.l., in Roma.

Con decreto del direttore generale per il mercato, la concorrenza, il consumatore, la vigilanza e la normativa tecnica del 2 marzo 2010;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162;

Visto altresì la direttiva del Ministro delle attività produttive del 19 dicembre 2002 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 2 aprile 2003, n. 77;

Esaminata la domanda del 3 dicembre 2009 e la relativa documentazione presentata; l'Organismo sotto indicato, è autorizzato ad emettere certificazione CE secondo gli allegati alla Direttiva 95/16/CE elencati: Elti S.r.l. con sede legale in via Bargoni, 8 - 00153 Roma.

Allegato V: esame CE del tipo (Modulo *B*).

Allegato VI: esame finale.

Allegato X: verifica di unico prodotto (Modulo *G*);

L'autorizzazione ha la durata di tre anni decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione del presente estratto di decreto.

10A03040

Abilitazione all'attività di certificazione CE, ai sensi della direttiva 89/106/CE, dell'organismo «ICMQ», in Milano.

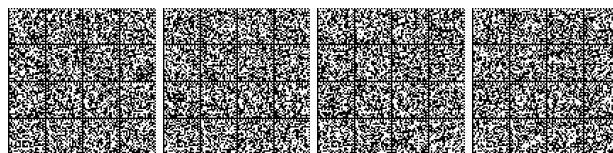
Vista la direttiva 89/106/CE recepita con decreto del Presidente della Repubblica n. 246 del 21 aprile 1993 ed il decreto interministeriale 9 maggio 2003, n. 156 concernente criteri e modalità per il rilascio dell'abilitazione degli Organismi di certificazione, ispezione e prove, con decreto dirigenziale del 16 giugno 2009 l'Organismo «ICMQ», via G. De Castillia, 10 - Milano è abilitato come Organismo di certificazione del controllo di produzione in fabbrica con connessa sorveglianza, valutazione ed approvazione permanenti per la famiglia di prodotto «Trattamenti superficiali di irruvidimento - Requisiti; Trattamenti superficiali con malte a freddo - Requisiti» sulla base delle norme indicate nel provvedimento.

L'abilitazione rilasciata non comprende l'eventuale necessità di valutazione di idoneità dei Ministeri interno e infrastrutture.

Vista la direttiva 89/106/CE recepita con decreto del Presidente della Repubblica n. 246 del 21 aprile 1993 ed il decreto interministeriale 9 maggio 2003, n. 156 concernente criteri e modalità per il rilascio dell'abilitazione degli Organismi di certificazione, ispezione e prove, con decreto dirigenziale del 16 giugno 2009 l'Organismo «ICMQ» - via G. De Castillia, 10 - Milano è abilitato come Organismo di certificazione delle prove del tipo iniziale con connessa ispezione, sorveglianza, valutazione ed approvazione permanente del controllo di produzione in fabbrica per la famiglia di prodotto «Barriere di sicurezza stradali - Parte 5: Requisiti di prodotto e valutazione di conformità per sistemi di trattenimento veicoli; Segnaletica verticale permanente per il traffico stradale - Parte 1: Segnali permanenti; Parte 2: Delineatori di ostacolo transilluminati (TTB); Parte 3: Delineatori di margine e dispositivi rifrangenti» sulla base delle norme indicate nel provvedimento.

Vista la direttiva 89/106/CE recepita con decreto del Presidente della Repubblica n. 246 del 21 aprile 1993 ed il decreto interministeriale 9 maggio 2003, n. 156 concernente criteri e modalità per il rilascio dell'abilitazione degli Organismi di certificazione, ispezione e prove, con decreto dirigenziale del 16 giugno 2009 l'Organismo «ICMQ» - via G. De Castillia, 10 - Milano è abilitato come Organismo di certificazione delle prove iniziali del prodotto, del controllo di produzione in fabbrica con connessa ispezione, sorveglianza, valutazione ed approvazione permanenti per la famiglia di prodotto «Prodotti e sistemi per la protezione e la riparazione delle strutture di calcestruzzo - Definizioni, requisiti, controllo di qualità e valutazione della conformità - Parte 6: Ancoraggio dell'armatura di acciaio; Parte 7: Protezione contro la corrosione delle armature» sulla base delle norme indicate nel provvedimento.

L'abilitazione rilasciata non comprende l'eventuale necessità di valutazione di idoneità dei Ministeri interno e infrastrutture.

10A03349

MINISTERO DEL LAVORO DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

Provvedimenti di annullamento della concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale

Con il decreto n. 48172 del 19 novembre 2009 sono stati annullati i decreti direttoriali n. 45057 del 13 febbraio 2009 e il n. 46276 del 25 giugno 2009, per la sola unità di Ceprano, limitatamente al periodo dal 5 settembre 2009 al 14 dicembre 2009 della Industrie Pica S.p.a., con sede in Pesaro (Pesaro-Urbino), unità di Ceprano (Frosinone).

Con il decreto n. 48180 del 19 novembre 2009 è stato annullato il decreto direttoriale n. 47199 del 28 settembre 2009 limitamente al periodo dal 6 luglio 2009 al 31 marzo 2010 della Tecsol S.p.a. con sede e unità in Mondolfo (Pesaro-Urbino).

10A03043

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Agnello del Centro Italia»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «**Agnello del Centro Italia**» come indicazione geografica protetta ai sensi del Regolamento (CE) n.510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Comitato promotore IGP Agnello del Centro Italia c/o Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Via Fratelli Cairoli, 10 – 58100 Grosseto, e acquisiti inoltre i pareri della Regione Emilia Romagna, Regione Toscana, Regione Marche, Regione Umbria, Regione Lazio e Regione Abruzzo, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.
Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale – Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare la qualità e la tutela del consumatore, Via XX Settembre n.20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.
Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n.510/2006, ai competenti organi comunitari.

Proposta di disciplinare di produzione del
Agnello del Centro Italia

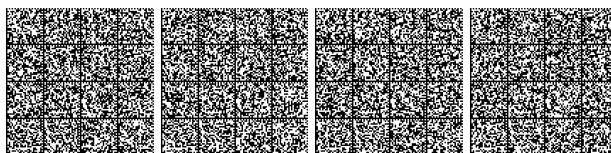
Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) *Agnello del Centro Italia* è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'Agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli in tre tipologie di carcassa che si caratterizzano per il tenore di grasso e la conformazione, così come definito dalla normativa comunitaria vigente:
agnello leggero, di peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1; 2; 3 così come definito dalla "*Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri"*.
agnello pesante, di peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U; R; O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4, così come definito dalla "*Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini"*.
castrato, di peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E; U; R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla "*Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini"*.
Per l'agnello leggero e pesante è ammesso, inoltre, un possibile condizionamento secondo la tradizione, con il peritoneo aderente ed a chiusura della cavità toracica.
Il pH della carne ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione.
La misurazione del pH avviene sul muscolo *Longissimus thoracis*, da eseguirsi in corrispondenza delle porzioni di muscolo che ha come base anatomica le vertebre toraciche dalla decima alla tredicesima.

Art. 3.

Zona geografica

La zona geografica di allevamento dell'*Agnello del Centro Italia* comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì–Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna–Milano dal confine della provincia di Bologna all'incrocio con l'autostrada A15 Parma–La Spezia e da quest'ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, mattatoi, laboratori di sezionamento/confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo della quantità degli agnelli macellati e delle carcasse sezionate, porzionate e confezionate, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

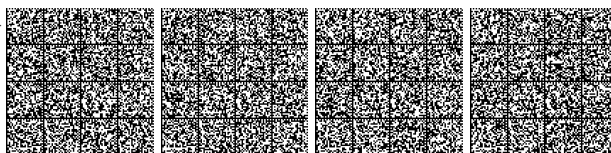
Materia prima
L'Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica di cui all'art. 3 e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Gli agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale.

Metodo di allevamento
Gli agnelli sono allevati sempre nella stessa impresa zootecnica e devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo, da leguminose e graminacee coltivate, da mangimi, da integratori minerali e vitaminici.

Macellazione
La macellazione degli agnelli, che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare, deve avvenire entro due giorni dall'uscita dall'allevamento e quando non hanno ancora sviluppato nella dentatura, neppure allo stadio iniziale, gli incisivi permanenti. La valutazione della carcassa viene effettuata presso il mattatoio dopo la macellazione ed i pesi indicati all'Art. 2 sono constatati "a caldo". In alternativa è possibile valutare la carcassa "a freddo", completata la refrigerazione, tenendo conto in tal caso di un calo ponderale da raffreddamento dell'1% per gli agnelli leggeri e pesanti e del 2% per il castrato. La presentazione di base si ottiene liberando la carcassa dalla pelle e dall'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea e del timo; senza testa, separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; senza zampe, separate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche; senza coda, separata a un'altezza compresa fra la sesta e la settima vertebra caudale; senza mammelle e genitali; senza corata, cuore, milza, fegato, diaframma, polmoni, trachea. I rognoni e il grasso di rognone fanno parte della carcassa. Al fine di ricondurre il peso lordo rilevato alla presentazione di base della carcassa e ad esclusione della tipologia "castrato", nel caso in cui le parti anatomiche della testa, lingua compresa, e/o della corata non siano state separate dalla carcassa, occorre applicare al peso un fattore di correzione dell'8% per la presenza della testa e del 12% per la presenza della corata.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l’ambiente

L’Agnello del Centro Italia gode di una reputazione ormai consolidata a partire dal 1961 e trova la sua prima traccia in un documento del settembre di quell’anno pubblicato dall’Associazione Nazionale della Pastorizia, nell’ambito della Rassegna Interregionale ovina che si tenne a Castelluccio di Norcia (Perugia), in cui veniva enunciato che <<obiettivo è quello di migliorare le condizioni di vita delle zone montane conferendo ad esse le premesse indispensabili per lo sviluppo della pastorizia e dell’agnello del centro Italia in particolare.>> Ulteriore prova di tale reputazione si riscontra negli Atti del primo incontro organizzato dall’Associazione Nazionale della Pastorizia, a Verona, nel 1976, su “*Problemi e prospettive dell’Allevamento ovino e caprino in Italia*”. Nell’intervento di un allevatore si evidenziava che <<In Umbria noi abbiamo, oltre alla razza Sopravissana, presente soprattutto nelle zone di Norcia e di Spoleto, l’Appenninica, che sono due razze autoctone da cui si ottiene l’agnello del Centro Italia.>> Nel medesimo documento si riportava l’intervento del rappresentante degli allevatori dell’Umbria, il quale, evidenziando una diminuzione dei capi ovini allevati, rimarcava che <<I territori interessati a questo fenomeno sono quelli vocati e vasti ed appartengono all’ampia fascia dell’Italia centrale dove, tra l’altro, veniva praticata al massimo la transumanza data la ingente disponibilità di prati-pascoli naturali; si tratta di Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo, Romagna e Toscana.>> Il rappresentante auspicava altresì <<di dover utilizzare al massimo quei corredi genetici di cui disponiamo. Rimane poi da attuarsi l’incrocio di prima generazione tanto da consentire che arieti di alcune razze da carne possano, accoppiati con una designata parte di pecore anche Sopravissane, e dar luogo alla produzione di un agnello del Centro Italia (sia leggeri 15 – 25 kg che pesanti oltre i 25 kg) ancora più ricco di carne.>> Dopo aver sollecitato interventi tecnici, che affiancassero gli allevatori, cosicché <<il consumatore potrà rinnovare la fiducia all’agnello del Centro Italia, come risultato della managerialità dei nostri allevatori e dell’ambiente di produzione che in combinazione con le caratteristiche genetiche delle razze locali e agli interventi tecnico-scientifici, determineranno senz’altro un riflesso sul prodotto venduto e una auspicabile maggiore remunerazione al produttore.>> Inoltre, veniva segnalato un <<errore che si sta diffondendo a danno del consumatore e anche degli allevatori e il mio riferimento va al “castrato” ottenuto dall’agnello del Centro Italia, un eccellente prodotto, che come la nostra migliore tradizione prevede, deve derivare da animali di massimo un anno di età, da cui si ottiene una carcassa di peso medio di 25 kg. Ora, purtroppo, si va diffondendo, presso molte macellerie, la vendita di pecore di fine carriera spacciandole al consumo come castrato di agnello del Centro Italia. Questo fatto ha portato ad una disaffezione anche dei consumatori tradizionali, un danno economico agli allevatori, che producono, seppure in quantità limitata questo prodotto, spesso su ordinazione, di associazioni e pro loco che organizzano sagre paesane.>> In un documento tecnico ed economico predisposto dalla Federazione Nazionale Pastori per i partecipanti all’assemblea generale del 1981, intitolato “*Per lo sviluppo dell’Ovinicoltura italiana*”, veniva elencato come tra <<I principali prodotti della produzione italiana di carne ovina macellata in carcassa sono: 1) … 2) l’agnello del Centro Italia (leggero – pesante) di peso carcassa da 8 a 12 ed oltre 12 kg.>> In una pubblicazione realizzata dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Teramo del 1988, relativa al “*XI Convegno sulla pastorizia e problemi delle zone montane del Teramano*”, il responsabile dell’Ispettorato Agrario auspicava nel suo intervento *“Pastorizia: comparto trainante per l’economia agricola provinciale*” che <<per valorizzare il prodotto, oltre ad incrementare e migliorare le produzioni unitarie, è necessario arrivare alla qualificazione dello stesso, assoggettandolo a controllo in azienda e al riconoscimento della tipicità d’origine dell’agnello del Centro Italia con marchio di garanzia.>> La Federazione Nazionale Pastori, al fine di incrementare la reputazione presso il consumatore anche dell’agnello del Centro Italia, propose una campagna promo–pubblicitaria che per la sua realizzazione fu meritevole di una partecipazione finanziaria del Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, il cui importo a copertura parziale, deliberato con il Decreto Ministeriale n. 1937 del 30 dicembre 1987 “Campagna promozionale per la valorizzazione e il consumo delle carni ovi-caprine”, ammontava pari a circa 500.000.000 di Lire. Tale campagna, attivata nel 1988, era caratterizzata dallo slogan “…non solo durante le feste” posto sotto l’immagine stilizzata di un abete (sbarrato), e invitava il consumatore a prendere in considerazione l’acquisto dell’agnello del centro Italia anche in altri periodi, con lo slogan <<L’agnello del centro Italia prodotto di qualità, buono tutto l’anno>>. Tali slogan sono stati pubblicati su quotidiani, ricettari, manifesti affissi sulle fiancate di autobus urbani; palloni aerostatici ancorati nei pressi di fiere e manifestazioni nazionali. La campagna prevedeva anche dei comunicati da mettere a disposizione della stampa, in cui si evidenziava, come <<Il consumo delle carni ovi-caprine è in Italia incredibilmente contenuto. Infatti, nonostante siano da tempo note le qualità nutritive e le garanzie di genuinità del prodotto, esso è per lo più orientato nella stagione invernale e nelle occasioni natalizie e pasquali … quelli a maggior resa in carne come l’agnello del Centro Italia, …, trionfano incontrastati. Detto per inciso, non si comprende come mai la carne prescelta per le occasioni più importanti resti negletta per lunghi periodi.>>. Nell’informativa “Mangiare in ecologia: l’impegno della Federpastori per un maggior consumo delle carni ovi-caprine” si

affermava che <<Va inoltre considerato che un ulteriore incremento degli insediamenti degli allevamenti ovi-caprini potrebbe rilevarsi estremamente utile dal punto di vista socio-economico. .. sono regioni in cui la tradizione pastorale è ancora forte, nonostante non siano state risparmiate dal fenomeno dell'esodo … eppure sono queste zone marginali, ma non interessate dall'inquinamento che tanti danni sta causando alla nostra agricoltura, le più ricche di insediamenti di allevamenti ovi-caprini ed anche le più adatte al loro incremento … condizione di base per lo sviluppo di un prodotto italiano qualitativamente eccellente, come testimonia l'apprezzamento manifestato dai consumatori nei confronti … dell'agnello del Centro Italia.>> In occasione del convegno interregionale tenutosi ad Ancona nel novembre 1990 <<Riscopriamo l'agnello del Centro Italia. Nella cucina e nell'alimentazione>>, promosso dall'Associazione Produttori Ovini di Ancona, dalla Federazione Nazionale Pastori e dall'Unione Nazionale fra le Associazioni dei Produttori Ovi-Caprini, nell'intervento programmato dal titolo "Agnello del Centro Italia: prodotto di qualità buono tutto l'anno", si affermava che <<Questa occasione rappresenta una tappa importante per la crescita delle organizzazioni che operano nel settore e per gli allevatori associati, data l'ampia zona coinvolta (sei Regioni) e per le caratteristiche di un prodotto molto apprezzato dai consumatori, come l'agnello del Centro Italia, che purtroppo soffre una forte concorrenza da parte dei prodotti di importazione immessi sul mercato locale a prezzi notevolmente ribassati rispetto a quanto gli allevatori del Centro Italia possono offrire, tenuto conto dei sempre crescenti costi di produzione.>>. Si ribadiva inoltre come: <<L'agnello del Centro Italia è un prodotto che, come sappiamo, è venuto emergendo come fatto distintivo della produzione agricola locale … infatti l'agnello del Centro Italia si differenzia per il fatto di provenire da soggetti ad attitudine produttiva carne e proprio perciò si ottiene un'alta resa alla macellazione, caratteristica questa che il consumatore apprezza maggiormente.>> L'Agnello del Centro Italia ha trovato un supporto organizzativo e promozionale anche in istituzioni tecnico-scientifiche e nella distribuzione tradizionale delle macellerie ed in questo contesto è maturata la convinzione che un marchio di origine fosse la strada da seguire per valorizzare questa produzione tipica. A tale riguardo il prof. Domenico Maria Sarti, della Facoltà di Agraria di Perugia, nell'ambito del convegno tenutosi a Bastia Umbra il 28 marzo 1992, sugli "Aspetti quanti-qualitativi delle produzioni ovi-caprine", divulgò un marchio "Agnello del Centro Italia", già sperimentato fin dal dicembre '91. Tale proposta fu recepita anche dall'Associazione Provinciale Pastori Coltivatori Diretti di Perugia e dalla Società cooperativa Commissionaria Esercenti Macellai Acquisti Collettivi di Perugia, entrambe le quali nel 1993, instaurarono – attraverso la stipula di un accordo quadro di fornitura, in cui veniva riconosciuta la qualità del prodotto negli allevamenti tradizionali del centro Italia – una collaborazione finalizzata anche ad una riconoscibilità della carcassa. Infatti, nel punto 4 dell'accordo si conveniva che: <<Ogni carcassa di agnello deve essere individuata con una fascetta numerata e riportante la dicitura: "Una rinnovata tradizione nell'agnello del centro Italia">>. Sempre sullo stesso accordo, al punto 7, si conveniva che <<… il prezzo degli agnelli verrà stabilito con cadenza quindicinale sulla base della media dei prezzi delle rispettive categorie/peso vivo – riportata dal mercuriale delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Grosseto, Perugia, Macerata e L'Aquila – ed incrementata del 20%.>>. Al punto 10, inoltre, si precisa che <<… l'esercente è tenuto a presentare separatamente il prodotto oggetto del presente accordo e darne divulgazione al cliente consumatore con cartelloni, adesivi e con locandine pubblicitarie.>> L'anno successivo venne sottoscritto un ulteriore accordo quadro di fornitura simile al primo e valevole fino al 31 dicembre 1995, integrato con un sistema di marchiatura tramite un logo rappresentante un agnello stilizzato e parzialmente circoscritto dalla dicitura "Agnello del Centro Italia". La stessa denominazione ricorre nelle locandine promozionali relative a numerose sagre di ovini che si sono svolte in diverse località dell'Italia centrale a partire dall'anno 2000, in cui la Federpastori consigliava, al consumatore, l'Agnello del Centro Italia circondando il proprio logo con la denominazione stessa. Nel 2004 e nel 2005 sono stati stipulati due accordi di filiera, tra Ovinmarche e Bovinmarche, nelle cui premesse si <<intende valorizzare l'agnello ottenuto da razze e tipi genetici fortemente radicate nel centro Italia … e dagli incroci da carne "di seguito definito "Agnello del Centro Italia">>. Inoltre, al punto 2 si conviene di suddividere il peso vivo <<compreso da 16 a 25 kg ed agnelli di oltre 25 kg, castrato dal peso vivo compreso da 40 a 60 kg.>>. Nel marzo 2004, a Bastia Umbra, in occasione della XXXVI edizione Agriumbria, è stato organizzato il convegno: "Stato dell'arte dell'I.G.P. Agnello del Centro Italia e sviluppi futuri". Il prof. Domenico Maria Sarti, nella sua relazione <<L'I.G.P. a tutela della produzioni dell'agnello da carne tipico delle Regioni dell'Italia centrale>> poneva in risalto nella premessa le <<cause che concorrono a relegare il mercato delle nostre carni ovine in una specie di "terra di nessuno" in cui chiunque è libero di entrare con prodotti privi di concrete garanzie sull'origine e sulle caratteristiche qualitative e troppo spesso spacciandoli al consumo come agnello del centro Italia.>>. Dopo un *excursus* storico sulle diverse fasi organizzative e promozionali dell'agnello del Centro Italia, presentava alcuni elementi per una proposta di disciplinare, raccomandando inoltre di <<accelerare i tempi per attivare la procedura di riconoscimento dell'IGP Agnello del Centro Italia, per valorizzare sul piano economico questo patrimonio ovino costituito da soggetti che hanno raggiunto ottimi standard qualitativi di prodotto e performance di incrementi ponderali.>> Ulteriori partecipazioni del Comitato promotore IGP Agnello del Centro Italia alla manifestazione di Agriumbria, sono avvenute nel 2005, nel 2007 e nel 2008. In quest'ultima edizione (la XL) venne organizzata la Tavola rotonda <<L'agnello del centro Italia:

una rinnovata proposta della tradizione>>, promossa fra l'altro dal Dipartimento di Biologia applicata dell'Università degli Studi di Perugia, anche dalle organizzazioni di categoria degli allevatori e dalla Federazione Nazionale Macellai. Nella stesso ambito si tennero, con ampia partecipazione di visitatori, le prove di assaggio della carne di Agnello del Centro Italia. La reputazione della denominazione è ulteriormente sostenuta da una copiosa documentazione commerciale di fatture a partire dall'anno 1994, provenienti da numerosi Comuni della zona di produzione.

Specificità

L'Agnello del Centro Italia è un prodotto fortemente radicato nell'areale dell'IGP, tanto che le razze più rappresentative da cui esso si ottiene, traggono il loro nome dalle realtà ove hanno manifestato il miglior adattamento all'ambiente e, di conseguenza, la loro specifica idoneità a raggiungere rapidamente elevate performance nella produzione della carne di agnello.

Il sistema di allevamento, che si svolge quasi esclusivamente all'aperto, fa ricorso – anche con la pratica della transumanza – all'estesa disponibilità di pascoli ricchi di varietà vegetali pabulari, di cui alcune endemiche della zona, grazie a vaste superfici incluse in parchi/aree protette e ad una gestione ottimale di pratiche agricole; mentre si differenzia da altri indirizzi produttivi o da realtà maggiormente siccitose, in cui il ricorso a mangimi e concentrati proteici è molto elevato.

Inoltre, la nota managerialità degli allevatori dell'Agnello del Centro Italia e la continua selezione dei capi finalizzata al miglioramento della qualità e della produttività, assicurano una costante specificità che si è concretizzata anche in un rapido accrescimento ponderale.

E' noto che quest'ultima specificità dell'*Agnello del Centro Italia* condiziona positivamente, ed in particolare, altre due caratteristiche: la tenerezza della carne e una migliore resa alla macellazione riconosciuta economicamente al produttore dal commercio. L'accrescimento rapido va a vantaggio dei tessuti che si sviluppano precocemente, presentando un rapporto carne/ossa, una adiposità totale ed un contenuto in lipidi maggiore rispetto a quelli che si accrescono in maniera più lenta.

Inoltre, la misurazione del pH, alla macellazione o tra le 24 e le 30 ore dalla macellazione, rileva come queste caratteristiche vengono mantenute anche a seguito della macellazione e del raffreddamento delle carni.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è effettuato da un organismo conforme a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) N. 510/2006: Agroqualità S.p.A., Piazza G. Marconi n. 25 – 00144 Roma; Tel. 06/54228675; Fax 06/54228692; E-mail: agroqualita@agroqualita.it.

Art. 8.

Etichettatura

Le carcasse vengono identificate secondo una procedura articolata in due parti. La prima parte della procedura di identificazione consiste nell'apporre sulle carcasse – mediante un rullo stampigliatore – la sigla "**A C**"che percorre ininterrottamente e in senso longitudinale ciascun lato della carcassa dalla punta della natica, passando sopra la coscia, i lombi, il costato, oltrepassando la punta della spalla. La stampigliatura della metà destra prosegue fino alla regione del collo ed eventualmente della testa, se presente. Le specifiche tecniche della sigla "A C" sono le seguenti: Corpo carattere: 16 pt – Carattere: Mangal in lettere maiuscole – Colore: monocromatico rosso – Interlinea: 31 pt – Distanza tra i caratteri A e C: 4,25 pt. La seconda parte consiste nell'applicazione di due fascette non riutilizzabili, riportanti il logo della denominazione, la data di macellazione, il codice alfanumerico progressivo e, nell'ultima posizione di questo, una tra le seguenti lettere in maiuscolo: **L** per agnello leggero; **P** per agnello pesante; **C** per castrato. Tali fascette avvolgono la tibia sinistra e destra di ciascuna carcassa e sono poste al di sotto dei rispettivi tendini. Possono essere integrate anche da un codice identificativo elettronico (*microchip*) o da un *Bar Code*. Il colore delle fascette è bianco per la tipologia agnello leggero, giallo per l'agnello pesante, marrone per il castrato. Sulle fascette di colore giallo e marrone la data ed il codice alfanumerico, eventualmente accompagnato dal Bar Code, sono riportate all'interno di due spazi rettangolari a sfondo bianco.
La carne è posta in vendita al consumo a partire da carcasse intere; da mezzene ottenute da tagli sagittali della carcassa in parti simmetriche; da quarti anteriori e posteriori; da sesti anteriori e posteriori; da lombi; in tagli interi o affettati.

Le carni destinate al confezionamento sotto forma di tagli interi o affettati, nella fase di vendita sono poste in contenitori sigillati. Le confezioni devono essere composte dalla medesima tipologia di prodotto prevista nell'Art. 2. Le carni di Agnello del Centro Italia, devono essere commercializzate provviste di etichetta. L'etichetta utilizzata deve riportare le seguenti informazioni: logo dell'*Agnello del Centro Italia*; la tipologia del prodotto (*Leggero – Pesante – Castrato*); simbolo grafico comunitario. E' ammessa un'ulteriore associazione di altri marchi al logo della denominazione, purché di dimensioni inferiori di almeno un terzo e approvati dall'Unione Europea.
Il logo della denominazione, rappresenta il profilo stilizzato della testa e del collo di agnello, in colore bianco, posto su uno sfondo ovale, in colore verde, circoscritto sul bordo medio e alto dalla dicitura, di colore rosso, "I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA". Le specifiche tecniche del logo sono le seguenti: lunghezza 14 cm; altezza 8,2 cm; corpo carattere scritta "I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA" 31pt; carattere Helvetica Neue Black in lettere maiuscole ad esclusione della preposizione "del", la cui scritta è in minuscolo. Colori: pant 348 per il verde scomposizione in quadricromia; pant 186 per il rosso scomposizione in quadricromia.

Sulla fascetta di colore bianco è apposto il logo a colori o il logo in positivo:

Logo in positivo

Invece, sia sulla fascetta di colore giallo, sia su quella marrone è apposto il logo a colori, circoscritto da un rettangolo a sfondo bianco, o il logo in negativo:

Logo in negativo

Il logo può essere ridotto fino al 20% o ingrandito ma sempre rispettando la proporzione.

10A03164

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Zitromax 500 mg»

Estratto determinazione AIP/UPC n. 345 del 26 febbraio 2010

E' autorizzata l'importazione parallela del medicinale ZITHROMAX 500 mg Filmtabletten, dalla GERMANIA con numero di autorizzazione 37174.01.00, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

IMPORTATORE : Programmi Sanitari Integrati s.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Via G. Lanza, 3 – 20121 Milano ;

Denominazione e Confezione: ZITROMAX "500 mg compresse rivestite con film" 3 compresse
Codice IP: 039354016 (in base 10) 15JZP0 (in base 32)
Forma Farmaceutica : compresse rivestite con film
Ogni compressa contiene:
Principio attivo: Azitromicina biidrato 524,1 mg (pari a Azitromicina base 500 mg)
Eccipienti: calcio fosfato acido anidro; croscarmellosa sodica; amido pregelatinizzato; magnesio stearato; sodio laurilsolfato; titanio diossido (E171); lattosio; idrossipropilcellulosa; triacetina.

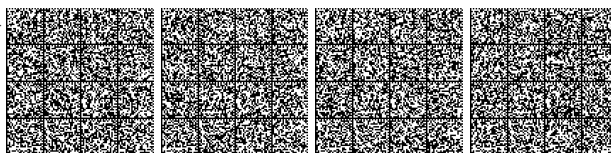
INDICAZIONI TERAPEUTICHE
Trattamento delle infezioni causate da germi sensibili all'azitromicina.
- infezioni delle alte vie respiratorie (incluse otiti medie, sinusiti, tonsilliti e faringiti),
- infezioni delle basse vie respiratorie (incluse bronchiti e polmoniti),
- infezioni odontostomatologiche,
- infezioni della cute e dei tessuti molli,
- uretriti non gonococciche (da Chlamydia trachomatis).
- ulcera molle (da Haemophilus ducreyi).

RICONFEZIONAMENTO SECONDARIO
E' autorizzato riconfezionamento secondario presso l'officine DEPO- PACK S.n.c.. Di Del Deo Silvio E C.. – Via Morandi, 28 - Saronno - VA; MIPHARM S.p.A. Via B. Quaranta, 12 – 20141 MILANO; FIEGE LOGISTICS ITALIA S.p.A. - Via Amendola 1, 20090 Caleppio di Settala (MI); PHARM@IDEA s.r.l. Via del Commercio, 5 – 25039 Travagliato (BS);

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ
Denominazione e Confezione: ZITROMAX "500 mg compresse rivestite con film" 3 compresse
Codice IP: 039354016
Classe di rimborsabilità:
A
Prezzo ex factory (IVA esclusa):
5,68 EURO
Prezzo al pubblico (IVA inclusa):
9,38 EURO

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Denominazione e Confezione: ZITROMAX "500 mg compresse rivestite con film" 3 compresse
Codice IP: 039354016
Classificazione ai fini della fornitura: RR – medicinale soggetto a prescrizione medica;

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana.

10A03269

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Pariet»

Estratto determinazione AIP/UPC n. 346 del 26 febbraio 2010

E' autorizzata l'importazione parallela del medicinale PARIET 20 mg magensaftresistente Tablette, dalla GERMANIA con numero di autorizzazione 44258.01.00, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

IMPORTATORE : Programmi Sanitari Integrati s.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Via G. Lanza, 3 – 20121 Milano ;

Confezione: PARIET 1 blister AL/AL 14 cpr gastroresistenti 20 mg
Codice IP: 039351010 (in base 10) 15JWR2 (in base 32)
Forma Farmaceutica : compresse gastroresistenti
Ogni compressa contiene:
Principio attivo: rabeprazolo sodico 20 mg, pari a 18,85 mg di rabeprazolo.
Eccipienti: mannitolo, magnesio ossido, iprolosa a basso grado di sostituzione, iprolosa, magnesio stearato, etilcellulosa, ipromellosa ftalato, monogliceridi diacetilati, talco, titanio diossido (E171), ossido di ferro giallo (E172), cera carnauba ed inchiostro (gomma lacca bianca, ossido di ferro rosso (E172), cera carnauba, glicerina esterificata con acido grasso, alcol etilico, 1-butanolo).

INDICAZIONI TERAPEUTICHE
PARIET compresse è usato per il trattamento di persone alle quali è stata diagnosticata un'ulcera duodenale attiva, un'ulcera gastrica benigna attiva (ulcera peptica), una malattia da reflusso gastroesofageo (MRGE) sintomatica erosiva o ulcerativa dovuta ad un'infiammazione dell'esofago causata dall'acidità e associata a bruciore, o per la terapia a lungo termine della malattia da reflusso gastroesofageo (terapia di mantenimento della MRGE). PARIET compresse viene utilizzato anche per il trattamento sintomatico della malattia da reflusso gastroesofageo da moderata a molto grave (MRGE sintomatica) associata anche a bruciori. PARIET compresse riduce la quantità di acido prodotta dallo stomaco. Questo permette di curare le ulcere ed alleviare i sintomi del dolore. PARIET talvolta viene somministrato anche a pazienti che presentano una produzione estremamente elevata di acido da parte dello stomaco; questa condizione è chiamata Sindrome di Zollinger-Ellison. In combinazione con due antibiotici (claritromicina ed amoxicillina) PARIET compresse viene utilizzato per l'eradicazione dell'infezione da Helicobacter pylori in pazienti con ulcera peptica. Per ulteriori informazioni sugli antibiotici utilizzati per la terapia di eradicazione dell'infezione da Helicobacter pylori leggere i fogli illustrativi dei corrispondenti prodotti.
PARIET non è raccomandato per l'uso nei bambini.

RICONFEZIONAMENTO SECONDARIO
E' autorizzato riconfezionamento secondario presso l'officine DEPO- PACK S.n.c.. Di Del Deo Silvio E C.. – Via Morandi, 28 - Saronno - VA; MIPHARM S.p.A. Via B. Quaranta, 12 – 20141 MILANO; FIEGE LOGISTICS ITALIA S.p.A. - Via Amendola 1, 20090 Caleppio di Settala (MI); PHARM@IDEA s.r.l. Via del Commercio, 5 – 25039 Travagliato (BS);

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ
Confezione: PARIET 1 blister AL/AL 14 cpr gastroresistenti 20 mg
Codice IP: 039351010
Classe di rimborsabilità:
A
Prezzo ex factory (IVA esclusa):
13,74 EURO
Prezzo al pubblico (IVA inclusa):
22,67 EURO

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Confezione: PARIET 1 blister AL/AL 14 cpr gastroresistenti 20 mg
Codice IP: 039351010
Classificazione ai fini della fornitura: RR – medicinale soggetto a prescrizione medica;

CONDIZIONI E MODALITÀ D'IMPIEGO
Confezione : 039351010 PARIET 1 blister AL/AL 14 cpr gastroresistenti 20 mg
si applicano le condizioni di cui alla **Nota 1** e alla **Nota 48**

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana.
iana.

10A03268

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Prozac»

Estratto determinazione AIP/UPC n. 347 del 26 febbraio 2010

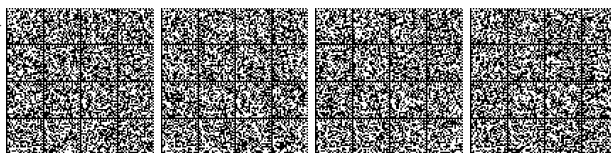
E' autorizzata l'importazione parallela del medicinale PROZAC Capsules 30 mg dal REGNO UNITO con numero di autorizzazione 00006/0195, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

IMPORTATORE : BB FARMA s.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Viale Europa 160 – 21017 SAMARATE (VA);

Confezione: PROZAC "20 MG capsule rigide" 28 capsule
Codice: 039430018 (in base 10) 15M9W2 (in base 32)
Forma Farmaceutica : compresse
Ogni compressa contiene:
Principio attivo: fluoxetina cloridrato 20 mg;.
Eccipienti della capsula: amido fluido e dimeticone.
Involucro della capsula: gelatina, patent blu V (E-131), ossido di ferro giallo (E-172), titanio diossido (E-171).
*Inchiostro nero commestibile per la stampa:*shellac, glicole propilenico, idrossido di ammonio, ossido di ferro nero (E172) (per la formulazione 1) e da shellac, lecitina di soia, antischiuma DC 1510, ossido di ferro nero (E172) (per la formulazione 2).

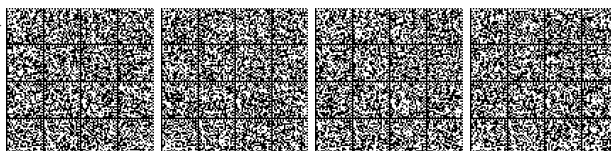
INDICAZIONI TERAPEUTICHE
PROZAC® appartiene ad un gruppo di medicinali antidepressivi chiamato inibitori selettivi della ricaptazione della serotonina (SSRI).
Questo medicinale è utilizzato per trattare le seguenti condizioni:
Adulti:
- Episodi di depressione maggiore
- Disturbo ossessivo compulsivo
- Bulimia nervosa: PROZAC® è usato insieme alla psicoterapia per la riduzione delle abbuffate e delle condotte di eliminazione

Bambini e adolescenti di 8 anni di età ed oltre:
- Disturbo depressivo maggiore di grado da moderato a grave, se la depressione non risponde alla psicoterapia dopo 4-6 sedute. PROZAC® deve essere proposto ad un bambino o ad una persona giovane con disturbo depressivo maggiore da moderato a grave solo in associazione con la psicoterapia.

RICONFEZIONAMENTO SECONDARIO
E' autorizzato il riconfezionamento secondario presso l'officine Falorni s.r.l. Via Provinciale Lucchese - Loc. Masotti 51030 Serravalle Pistoiese (PT); Fiege Logistics Italia S.p.A. Via Amendola 1 - 20090 Caleppio di Settala (MI);

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ
Confezione: PROZAC "20 MG capsule rigide" 28 capsule
Codice: 039430018
Classe di rimborsabilità:
A
Prezzo ex factory (IVA esclusa):
7,27 EURO
Prezzo al pubblico (IVA inclusa):
12,00 EURO

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Confezione: PROZAC "20 MG capsule rigide" 28 capsule
Codice: 039430018
Classificazione ai fini della fornitura: RR – medicinale soggetto a prescrizione medica;

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A03267

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Humatin»

Estratto determinazione AIP/UPC n. 348 del 26 febbraio 2010

E' autorizzata l'importazione parallela del medicinale HUMATIN Capsulas 250 mg cap dura 8 cap dalla SPAGNA con numero di autorizzazione 36.795 codigo national 770917-6, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

IMPORTATORE : BB FARMA s.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Viale Europa 160 – 21017 SAMARATE (VA);

Confezione: HUMATIN "250 MG capsule rigide" 16 capsule
Codice: 039333012 (in base 10) 15JC4N (in base 32)
Forma Farmaceutica : capsule rigide
Ogni capsula contiene:
Principio attivo: paromomicina solfato mg 357,2 (pari a mg 250 di paromomicina).
Eccipienti: silice colloidale anidra, magnesio stearato, gelatina, titanio biossido, ossido di ferro rosso, ossido di ferro giallo, ossido di ferro nero.

INDICAZIONI TERAPEUTICHE
Infezioni del tratto intestinale da germi sensibili (E. coli, Sighelle, Salmonella escluso S.Typhi, ecc.). Sterilizzazione del contenuto intestinale nella preparazione ad interventi sull'intestino. Amebiasi intestinale (acuta e cronica) Coadiuvante nel trattamento del coma epatico(per sterilizzazione della flora intestinale produttrice d'ammoniaca)

RICONFEZIONAMENTO SECONDARIO
E' autorizzato il riconfezionamento secondario presso l'officine Falorni s.r.l. Via Provinciale Lucchese - Loc. Masotti 51030 Serravalle Pistoiese (PT); Fiege Logistics Italia S.p.A. Via Amendola 1 - 20090 Caleppio di Settala (MI);

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ
Confezione: HUMATIN "250 MG capsule rigide" 16 capsule
Codice: 039333012
Classe di rimborsabilità: A
Prezzo ex factory (IVA esclusa):
7,01 EURO
Prezzo al pubblico (IVA inclusa):
11,57 EURO

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Confezione: HUMATIN "250 MG capsule rigide" 16 capsule
Codice: 039333012
Classificazione ai fini della fornitura: RR – medicinale soggetto a prescrizione medica;

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A03266

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clindamicina IBI»

Estratto determinazione AIC/N/V n. 398 dell'11 febbraio 2010

Titolare AIC:	ISTITUTO BIOCHIMICO ITALIANO GIOVANNI LORENZINI S.P.A. con sede legale e domicilio fiscale in Via Fossignano, 2, 04011 - Aprilia - Latina - Codice Fiscale 02578030153
Medicinale:	**CLINDAMICINA IBI**
Variazione AIC:	Aggiunta/sostituzione di officina di produzione del prodotto finito per tutte o alcune fasi della produzione

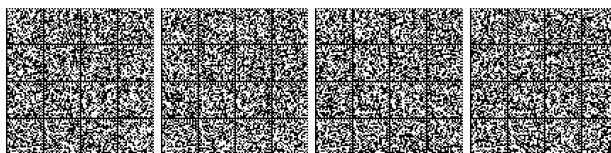
L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicato:

E' autorizzata la modifica relativa all'aggiunta dell'officina di produzione Biologici Italia Laboratories s.r.l., Via F. Serpero, 2 20060 Masate (Mi) per le fasi di produzione della fiala sterile e confezionamento primario

relativamente alla confezione sottoelencata:
AIC N. 033745011 - " 600 mg/4 ml g soluzione iniettabile " 1 fiala da 4 ml

I lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A03148

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Gutron»

Estratto determinazione AIC/N/V n. 404 dell'11 febbraio 2010

Titolare AIC:	ISTITUTO LUSO FARMACO D'ITALIA S.P.A. con sede legale e domicilio fiscale In Via Walter Tobagi, 8, 20068 - Peschiera Borromeo - Milano - Codice Fiscale 00714810157
Medicinale:	**GUTRON**
Variazione AIC:	Adeguamento Standard Terms

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata. Sono modificate, secondo l'adeguamento agli standard terms, le denominazioni delle confezioni come di seguito indicato:

AIC N. 024519011 - 30 compresse divis. 2,5 mg
varia in:
AIC N. 024519011 – "2,5mg compresse" 30 compresse divisibili

AIC N. 024519023 - soluzione os 30 ml 0,25%
varia in:
AIC N. 024519023 – "2,5 mg/ml gocce orali, soluzione" flacone 30 ml

I lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

10A03149

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Delorazepam Almus»

Estratto determinazione AIC/N/V n. 405 dell'11 febbraio 2010

Titolare AIC: ALMUS S.R.L. con sede legale e domicilio fiscale in Via Cesarea, 11/10, 16121 - Genova - Codice Fiscale 01575150998

Medicinale: **DELORAZEPAM ALMUS**

Variazione AIC: 32.b Riduzione di dieci volte della dimensione lotti del prodotto finito
7.a Sostituzione o aggiunta di un sito di produzione per imballaggio secondario per tutti i tipi di forme farmaceutiche
7.b.2 Sostituzione o aggiunta di un sito di produzione per imballaggio primario di forme farmaceutiche semisolide o liquide
7.c Sostituzione o aggiunta di un sito di produzione per tutte le altre operazioni produttive ad eccezione del rilascio dei lotti
8.b.2 Sostituzione o aggiunta di un produttore responsabile del rilascio dei lotti (incluso il controllo dei lotti)

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicato:

E' autorizzata la modifica, presentata in forma di "Umbrella variation", relativa al sito adibito alla produzione, confezionamento, controllo e il rilascio dei lotti:

da:	a:
Produttore autorizzato del prodotto finito: Doppel Farmaceutici Srl Via Martiri delle Foibe,1 29016 Cortemaggiore (PC) (produzione completa e rilascio dei lotti)	Produttore autorizzato del prodotto finito: Doppel Farmaceutici Srl Via Martiri delle Foibe,1 29016 Cortemaggiore (PC) (produzione completa e rilascio dei lotti) ABC Farmaceutici SpA Canton Moretti, 29 10090 San Bernardo d'Ivrea (TO) (produzione completa e rilascio dei lotti)

E' altresì autorizzata la riduzione del lotto industriale esclusivamente per il nuovo produttore

relativamente alla confezione sottoelencata:
AIC N. 036423010 - "1 mg/ml gocce orali , soluzione" flacone da 20 ml

I lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A03145

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pharepa»

Estratto determinazione AIC/N n. 533 del 1° marzo 2010

DESCRIZIONE DEL MEDICINALE E ATTRIBUZIONE N. AIC
E' autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: **PHAREPA**, anche nella forma e confezione: " 25000 U.I./ 5 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso " 5 flaconi da 5 ml, alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate, purché siano efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

TITOLARE AIC: PHARMATEX ITALIA S.r.L. , con sede legale e domicilio fiscale in Via Appiani, 22, 20121 – Milano,Italia, Codice fiscale 03670780158

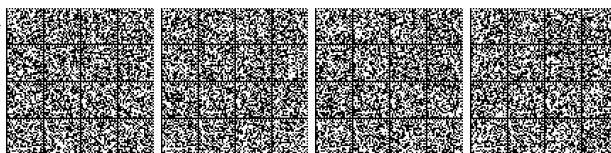
Confezione: " 25000 U.I./ 5 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso " 5 flaconi da 5 ml
AIC n° 034692044 (in base 10) 112QYD (in base 32)
Forma Farmaceutica: Soluzione iniettabile per uso endovenoso
Validità Prodotto Integro: 3 anni dalla data di fabbricazione
Composizione: Ogni flacone da 5 ml contiene:
Principio Attivo: eparina sodica 25000 U.I.
Eccipienti: propile p-ossibenzoato 1 mg; metile p-ossibenzoato 5 mg; sodio cloruro 34 mg; acqua ppi 5 ml
Produttore del principio attivo: Ldo Laboratori Derivati Organici S.p.A., Strada Statale, 31 bis, 13039 Trino Vercellese (VC), Italia
Produttore del prodotto finito: FISIOPHARMA S.r.L., Nucleo Industriale-84020 Palomonte(SA) Italia (tutte le fasi)

INDICAZIONI TERAPEUTICHE:
Profilassi e terapia della malattia tromboembolica venosa ed arteriosa.

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ
Confezione: AIC n° 034692044 - " 25000 U.I./ 5 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso " 5 flaconi da 5 ml
Classe di rimborsabilità:
H
Prezzo ex factory (IVA esclusa):
EURO 11,65
Prezzo al pubblico (IVA inclusa):
EURO 19,23

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Confezione: AIC n° 034692044 - " 25000 U.I./ 5 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso " 5 flaconi da 5 ml **-OSP:** Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero.

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A03146

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ossigeno Alfa Ossigeno»

Estratto determinazione AIC/N n. 534 del 1° marzo 2010

DESCRIZIONE DEL MEDICINALE E ATTRIBUZIONE N. A.I.C.

E' autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: **OSSIGENO ALFA OSSIGENO**, nelle seguenti forme e confezioni, alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate, purché siano efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

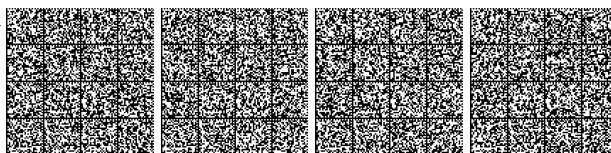
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 3 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 5 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 7 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 10 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 14 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 30 litri;
" 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 40 litri;
" gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 31,5 litri;
" gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 50 litri

TITOLARE AIC: ALFA OSSIGENO S.r.L., con sede legale e domicilio fiscale in Via Delle Industrie, n. 9, 84084 - Fisciano (SA) Italia, Codice Fiscale 02577530658

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 3 litri
AIC n° 039131014 (in base 10) 15B5W6 (in base 32)

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 5 litri
AIC n° 039131026 (in base 10) 15B5WL (in base 32)

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 7 litri
AIC n° 039131038 (in base 10) 15B5WY (in base 32)

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 10 litri
AIC n° 039131040 (in base 10) 15B5X0 (in base 32)

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 14 litri
AIC n° 039131053 (in base 10) 15B5XF (in base 32)

Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 30 litri
AIC n° 039131065 (in base 10) 15B5XT (in base 32)

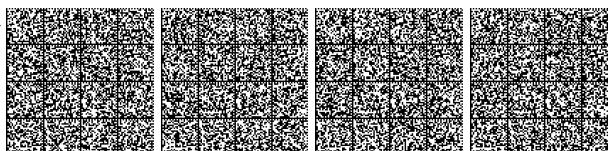
Confezione: " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 40 litri
AIC n° 039131077 (in base 10) 15B5Y5 (in base 32)

Forma Farmaceutica: Gas per inalazione
Validità Prodotto Integro: 5 anni dalla data di riempimento
Principio Attivo: Ossigeno
Produttore del principio attivo:
Nuova Oter srl – Zona Industriale Mazzocchio – 04014 – Pontinia (LT)
Produttore del prodotto finito (per tutte le fasi):
ALFA OSSIGENO S.r.L., Via Delle Industrie, n. 9, 84084 - Fisciano (SA) Italia

----

Confezione: " gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 31,5 litri
AIC n° 039131089 (in base 10) 15B5YK (in base 32)

Confezione: " gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 50 litri
AIC n° 039131091 (in base 10) 15B5YM (in base 32)

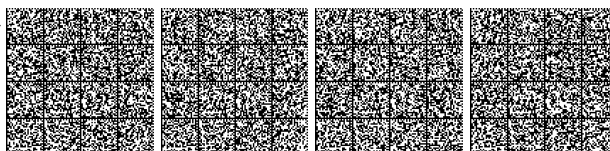
Forma Farmaceutica: Gas per inalazione
Validità Prodotto Integro: 1 mese dalla data di riempimento
Principio Attivo: Ossigeno
Produttore del principio attivo:
Nuova Oter srl – Zona Industriale Mazzocchio – 04014 – Pontinia (LT)
Produttore del prodotto finito (per tutte le fasi):
ALFA OSSIGENO S.r.L., Via Delle Industrie, n. 9, 84084 - Fisciano (SA) Italia

INDICAZIONI TERAPEUTICHE:
Trattamento dell'insufficienza respiratoria acuta e cronica.
Trattamento in anestesia, in terapia intensiva, in camera iperbarica.

CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA RIMBORSABILITÀ; CONDIZIONI E MODALITÀ D'IMPIEGO; CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA FORNITURA
Confezione: AIC n° 039131014 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 3 litri **-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
C

Confezione: AIC n° 039131026 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 5 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PHT)

Confezione: AIC n° 039131038 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 7 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PHT)

Confezione: AIC n° 039131040 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 10 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PHT)

Confezione: AIC n° 039131053 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 14 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PHT)

Confezione: AIC n° 039131065 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 30 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PHT)

Confezione: AIC n° 039131077 - " 200 bar gas medicinale compresso " bombola in acciaio con valvola riduttrice da 40 litri**- OSP:** Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero
Classe di rimborsabilità:
C

Confezione: AIC n° 039131089 - " gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 31,5 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
A (PT-PHT)

Confezione: AIC n° 039131091 - " gas medicinale criogenico" contenitore criogenico mobile da 50 litri**-RR:** medicinale soggetto a prescrizione medica
Classe di rimborsabilità:
C

PREZZO EX FACTORY
Per le confezioni classificate in fascia A e H il prezzo ex factory (IVA esclusa) è determinato in euro 4,20 al metro cubo per la forma liquida ed in euro 6,20 al metro cubo per la forma gassosa, con riferimento alla compressione 200 bar. Per compressione diversa da 200 bar il prezzo ex factory a metro cubo è determinato in misura proporzionale.

SMALTIMENTO SCORTE
Le scorte esistenti possono essere mantenute in commercio fino al 30 giugno 2010, a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente determinazione.

DECORRENZA DI EFFICACIA DELLA DETERMINAZIONE: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, fatto salvo un periodo transitorio fino al 30 aprile 2010, al fine di provvedere all'adeguamento di tutte le confezioni ed alla predisposizione degli stampati.

10A03147

AUTORITÀ DI BACINO DEL FIUME SERCHIO

Adozione del piano di gestione delle acque del distretto del fiume Serchio ai sensi dell'articolo 13 della direttiva 2000/60/CE ed ai sensi dell'articolo 1, comma 3-*bis* del decreto-legge 30 dicembre 2008, n. 208, convertito in legge 27 febbraio 2009, n. 13.

Il comitato istituzionale in data 24 febbraio 2010, ha deliberato:

(*Omissis*).

Art. 1.

Adozione del piano di gestione distrettuale

1. In attuazione dell'art. 13 della direttiva CE 23 ottobre 2000, n. 60 ed ai sensi dell'art. 1, comma 3-*bis* del decreto-legge 30 dicembre 2008, n. 208 convertito con legge 27 febbraio 2009, n. 13 è adottato il piano di gestione per il distretto idrografico Pilota del Serchio, il quale è allegato alla presente deliberazione (allegato 1), di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Art. 2.

Valore del piano di gestione distrettuale

1. Il piano di gestione di cui all'art. 1 costituisce articolazione interna del Piano di Bacino distrettuale del fiume Serchio di cui all'art. 65 del decreto legislativo n. 152/2006 ed ha il valore di piano territoriale di settore. Esso è lo strumento conoscitivo, normativo e tecnico-operativo mediante il quale sono pianificate e programmate le misure finalizzate a garantire, per l'ambito territoriale costituito dal distretto idrografico Pilota del fiume Serchio, la corretta utilizzazione delle acque ed il perseguimento degli scopi e degli obiettivi ambientali stabiliti agli articoli 1 e 4 della direttiva 2000/60/CE.

Art. 3.

Elaborati di piano

1. Il piano di gestione, formato secondo la procedura amministrativa seguita dall'Autorità di bacino del fiume Serchio e sintetizzata nell'allegato 2 alla presente deliberazione, è corredato dal rapporto ambientale di cui agli articoli 13 e ss. del decreto legislativo n. 152/2006 successive modifiche e integrazioni, in conformità all'allegato VII della direttiva 200/60/CE, è costituito dai seguenti elaborati, già costituenti il progetto di piano di gestione pubblicato sul sito web dell'Autorità di bacino Pilota del fiume Serchio in data 30 giugno 2009, nonché dalle modifiche ed integrazioni degli stessi conseguenti al recepimento delle osservazioni formulate nel corso della fase di partecipazione di cui all'art. 14 della medesima direttiva e di quelle pervenute durante lo svolgimento della procedura di valutazione ambientale strategica, indicate all'elaborato 15 «Le modifiche al progetto di piano di gestione e la dichiarazione di sintesi» del piano in adozione:

Documenti di Piano.

(*Omissis*).

Allegati di Piano.

(*Omissis*).

Tavole grafiche.

(*Omissis*).

Art. 4.

Riesame e aggiornamento del piano

1. Il piano di gestione è riesaminato e aggiornato nei modi e nei tempi previsti dalla direttiva 2000/60/CE.

2. L'Autorità di bacino pilota del fiume Serchio provvederà a coordinare l'integrazione degli elaborati del piano di gestione e del rapporto ambientale, per adeguare i medesimi ai contenuti del decreto in corso di emissione da parte del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di concerto con il Ministro per i beni e le attività culturali, contenente il parere motivato ai sensi dell'art. 15, comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006, nonché ad ogni altra ulteriore disposizione della direttiva 2000/60/CE, che risulti riferita ai contenuti del piano di gestione.

3. Il processo di integrazione e aggiornamento del piano di gestione alle prescrizioni contenute nel parere di VAS dovrà avvenire in collaborazione con l'Autorità competente ai fini VAS, che ne prenderà visione e ne verificherà contenuti e risultati. Gli approfondimenti richiesti dovranno essere pubblicati sul sito web del distretto idrografico pilota del fiume Serchio via via che saranno ultimati e costituiranno parte integrante del piano di gestione.

Art. 5.

Pubblicazione del piano di gestione e trasmissione alla Commissione europea

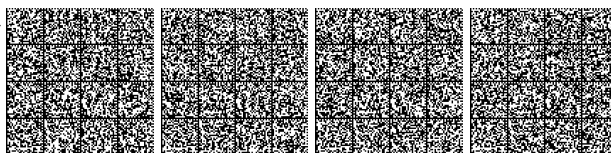
1. Il piano di gestione è pubblicato nel sito web dedicato del distretto idrografico pilota del fiume Serchio. Il piano è disponibile presso la sede dell'Autorità di bacino pilota del fiume Serchio e viene trasmesso in copia al Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e alle regioni ricadenti nel territorio del distretto.

2. La presente deliberazione è pubblicata, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, con l'indicazione della sede ove si possa prendere visione del piano adottato e di tutta la documentazione oggetto dell'istruttoria. Sono, inoltre, resi pubblici entro il giorno della pubblicazione della presente deliberazione nella *Gazzetta Ufficiale*, attraverso la pubblicazione nel sito web del distretto Idrografico Pilota del Serchio:

la dichiarazione di sintesi prevista all'art. 17, comma 1, lettera *b)* del decreto legislativo n. 152/2006;

le misure adottate in merito al monitoraggio di cui all'art. 18 del decreto legislativo n. 152/2006.

3. Il piano di gestione adottato con la presente deliberazione viene trasmesso dall'Autorità competente alla Commissione europea per gli adempimenti di cui all'art. 15 della direttiva 2000/60/CE.

10A03391

RETTIFICHE

Avvertenza.— L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

ERRATA-CORRIGE

Comunicato relativo al decreto 8 febbraio 2010 del Ministero della salute, recante: «Riconoscimento, alla sig.ra Brushchenko Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.». (Decreto pubblicato nel supplemento ordinario n. 49 alla Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 57 del 10 marzo 2010).

Nel titolo del decreto citato in epigrafe, riportato nel sommario della sopra indicata *Gazzetta Ufficiale*, alla pag. V, prima colonna, dove è scritto: «Riconoscimento, alla sig.ra Brushchenko Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di *infermiere*.», leggasi: «Riconoscimento, alla sig.ra Brushchenko Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di *odontoiatra*.».

10A03375

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(GU-2010-GU1-066) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

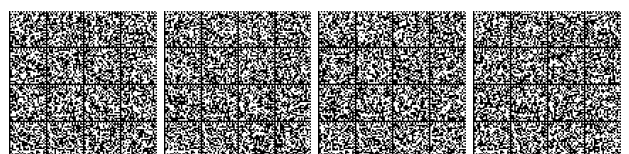
MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI
(di cui spese di spedizione € 127,00) - annuale € **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20) - semestrale € **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II
(di cui spese di spedizione € 39,40) - annuale € **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60) - semestrale € **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 1,00